TRAITÉ HISTORIQUE DES PLANTES QUI CROISSENT DANS LA...

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine & les Trois-Evêchés.

TOME VIII.

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croissent dans la Lorraine & les Trois-Evêchés,

Contenant leur description, leur figure, leur nom, l'endroit où elles croissent, leur culture, leur analyse & leurs propriétés, tant pour la Médecine que pour les Arts & Métiers;

Par Me. P. J. BUC'HOZ, Médecin Naturaliste Lorrain & de feu Sa Majesté le Roi de Pologne, Membre du College Royal des Médecins de Nancy & de plusieurs Académies, &c.

TOME VIII.

A PARIS,

Chez { DURAND, Neveu, rue S. Jacques. DIDOT, le jeune, Quai des Augustins. CAVELIER, rue S. Jacques.

Avec Approbation & Privilege. 1768.

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croissent dans la Lorraine & les Trois-Évêchés.

DISSERTATION I.

FAMILLE SEPTIEME.

Des Plantes Cordiales, Alexiteres & Alexipharmaques.

ON appelle plantes cordiales celles qui ont la propriété de fortifier le cœur, & qu'on emploie avec succès dans les maladies qui semblent attaquer principalement cette partie : telles que les syncopes, les évanouissemens, les défail-

lances, dans lesquels le mouvement du cœur est suspendu ou interrompu. M. Chomel fils, dit cependant que ces plantes ne fortifient pas plus le cœur que les autres parties du corps, entr'autres l'estomac. Ces plantes se nomment aussi alexiteres : on les ordonne dans les maladies contagieuses & pestilentielles, dans les poisons & les morsures des bêtes venimeuses, dans les fievres malignes & pourprées, & dans les maladies dans lesquelles on ne remarque presqu'aucune chaleur naturelle. Ces plantes sont contr'indiquées dans les cas d'inflammation de quelques visceres, principalement celles qui sont de la classe des cordiaux volatils. La vraie définition qui convient donc aux plantes cordiales & alexiteres, c'est de dire qu'on entend par ces plantes celles qui rétablissent le cours libre du sang & des esprits, non seulement dans le cœur, mais aussi dans toute l'habitude du corps : c'est pourquoi elles devien-

nent quelquefois diaphorétiques, c'est-à-dire, qu'elles augmentent l'insensible transpiration; c'est aussi la raison pour laquelle nous les avons placées, de même que M. Chomel, dans la classe des plantes évacuantes : c'est la derniere famille de notre premiere classe. La plûpart de ces plantes ont une odeur forte & pénétrante ; elles agissent en réveillant l'action des solides & en atténuant les fluides; elles contiennent beaucoup de parties spiritueuses volatiles. On les associe aux purgatifs, lorsqu'on veut en même tems soutenir les forces & évacuer par les selles ; elles sont très-dangereuses, on ne peut assez le répéter, quand, malgré l'abattement des forces, le sang est raréfié, telle que dans le *Cholera morbus*. On doit aussi les éviter lorsqu'il se fait quelque évacuation critique, parce qu'on doit craindre pourlors d'exalter les liqueurs qui ont déja trop de mouvement.

Les cordiaux sont admirables lorsque

les forces, qui ſemblent épuiſées, ne ſont qu'étouffées ; ils n'agiſſent par conſéquent que momentanément ; auſſi ont-ils peu de ſuccès, & même point du tout, lorſque ceux qui les prennent, manquent abſolument de force après des maladies graves, un jeûne extraordinaire, des travaux trop longs tant du corps que de l'eſprit, des évacuations immodérées, &c. En pareil cas il faut employer, au lieu de cordiaux, des remedes reſtaurans : leur effet eſt plus tardif, mais il dure davantage & rétablit inſenſiblement le malade. On a vu des perſonnes qui avoient des ſyncopes après des hémorrhagies, on leur a ordonné des cordiaux : ces remedes les ont ſi fort irritées, que l'hémorrhagie a reparu & a mis le malade dans un ſecond état pire que le premier.

Les plantes cordiales, dont il ſera parlé dans cette famille, ſont : l'Abricotier, l'Agripaume, l'Ail, l'Alleluia, l'Ambroſie, l'Aſperula, l'Aſphodele,

l'Atractylis, la Carline, le Cerfeuil d'Espagne, le Citronnier, le Dompte-venin, l'Echalote, l'Eupatoire femelle, la Fraxinelle, le Moly, le Myrrhis, l'Œillet, l'Oranger, le Raisin-de-Renard, la Rocambolle, le Satyrion, le Thlaspi & la Toute-saine.

DISSERTATION II.

De l'Abricotier.

L'Abricotier eſt un arbre dont le tronc & les rameaux ſont couverts d'une écorce brune. Ses feuilles ſont grandes, arrondies comme celles du peuplier, ſoutenues de même par de longues queues & poſées alternativement ſur les branches. Le bord des feuilles eſt garni de dents arrondies en forme de godrons; elles ne ſont pas fort ſujettes à être mangées par les inſectes, & elles conſervent leur verdure juſqu'au tems des gelées. Souvent dans les aiſſelles des feuilles on apperçoit trois boutons à côté les uns des autres: celui du milieu, qui eſt le plus gros, contient une fleur; il ſort des deux autres des feuilles & des branches: les feuilles ſont pliées en deux dans les boutons, & quand elles ſont nouvellement épanouies, elles ſont

accompagnées de ſtipules frangées & ſouvent colorées, qui ſe deſſechent en peu de tems; de ſorte qu'on n'en apperçoit point ſur les branches qui ſont formées. Les fleurs de cet arbre ſont grandes, branchées, compoſées de cinq pétales, ſoutenues par un calice découpé en cinq, duquel partent environ vingt-cinq étamines, & un piſtil formé d'un ſtil & d'un embryon, qui devient un fruit charnu, diviſé ſuivant ſa longueur par une gouttiere, jaune en dedans & en dehors, rougeâtre du côté expoſé au ſoleil, d'un goût doux, ſucculent & d'une odeur agréable. On trouve dans ce fruit un noyau oſſeux, noirâtre, applati, renfermant intérieurement une amande oblongue & un peu amere. Cet arbre fleurit en avril, ſes fruits ſont mûrs en juillet & août.

Il ſe nomme chez les Botaniſtes: *Armeniaca malus, Offic. Armeniaca fructu majori, nucleo amaro. Tourn.* 623. *Mala armeniaca majora. Pin.* 442. *Armeniaca*

mala majora, Cam. epitom. 146. *J. B.* 1. 167. *Prunus floribus sessilibus foliis subcordatis. Linn. spec. plant.* 679.

On cultive l'abricotier dans les jardins de la Lorraine, à l'abri du vent de bise, proche les murailles. La beauté & la grosseur de l'abricot dépend du bon fond & du sujet sur lequel on le greffe. Les abricotiers aiment mieux une terre légere & sablonneuse qu'une grasse; ceux qui viennent en espaliers, sont plus gros & moins sujets à manquer que ceux qui viennent sur des arbres en plein vent; il faut avouer cependant que ces derniers ont un goût plus exquis, la raison est qu'ils profitent davantage de toutes les influences de l'air.

Quoique l'abricotier vienne naturellement de noyau, on le greffe en écusson & à œil dormant sur les amandiers & pruniers de dames, pour en multiplier les variétés. Quant à sa taille, elle exige à peu près les mêmes soins que celle du pescher. Voyez ce que

nous en avons dit à la Dissertation du pescher, Tome II.

Il découle des abricotiers une gomme qui peut être employée en médecine comme adoucissante & incrassante, au lieu de la gomme arabique; l'extravasation de cette gomme est une maladie pour ces arbres qui fait périr plusieurs branches. Le fruit de l'abricotier est assez bon à manger crud, mais il est peu nourrissant; il est dangereux d'en manger trop, car il se corrompt facilement dans l'estomac: il est cependant meilleur pour l'estomac que la pesche, suivant Galien & la plûpart des Médecins, en raison de sa grande douceur. Il convient très-bien aux jeunes gens, à ceux qui sont d'un tempérament chaud, sec & bilieux; il est contraire aux tempéramens pituiteux, froids & humides. Ce qu'il y a de surprenant dans ce fruit, c'est qu'il a peu de parfum par lui-même, & qu'il en acquiert beaucoup étant confit avec le sucre; on en fait de très-

bonnes confitures & compotes, qui font l'ornement des desserts : on emploie même à cet usage des abricots verds & avant que le bois du noyau soit formé ; mais ils n'ont alors qu'un goût de verd, qui n'est pas fort agréable.

On fait aussi, avec des abricots mûrs, des ratafias qui sont assez bons. Comme nous avons renvoyé dans la Dissertation du pescher à cet article, pour donner la méthode de faire les compotes & les marmelades de pesches, qui sont la même chose que celles d'abricots, de même que pour la maniere de les préparer à l'eau-de-vie, nous les allons rapporter ici. Il y a de deux sortes de compotes d'abricots : celle de verds & celle de jaunes. Pour faire la compote d'abricots verds, il faut les faire blanchir par le moyen d'une lessive : cette lessive se prépare en mettant de l'eau dans une grande poële sur le feu, avec de la cendre de bois neuf ; on ôte les charbons qui viennent dessus. Lorsque l'eau est

douce & onctueuse, il faut l'ôter du feu, la laisser reposer, en prendre tout le clair & la remettre ensuite sur le feu; & quand elle commence à bouillir, on y jette pour-lors les abricots, on empêche qu'ils ne bouillent en les remuant toujours, on les ôte de dessus le feu quand ils sont bien dépouillés de leur beurre, on les met dans de l'eau tiede, on acheve de les nettoyer, puis on les fait blanchir dans une poële d'eau sur le feu. On connoîtra qu'ils sont suffisamment blanchis, lorsqu'en les piquant avec une épingle ils ne font point de résistance; alors on les met, en les couvrant, sur un petit feu l'espace d'une heure, pour reprendre leur couleur naturelle : on les fait ensuite égoutter sur un tamis; après quoi on les met au petit sucre, on leur donne cinq ou six bouillons & on les laisse refroidir dans la terrine.

La compote d'abricots jaunes n'exige pas tant de sujétion : lorsque les abricots sont dans leur premiere maturité,

on les laiſſe avec leur peau ; mais dans la ſuite on les pele, on ôte le noyau, on les pouſſe ſur le feu ; lorſqu'ils montent deſſus, on les tire, on les laiſſe égoutter, puis on les met au petit ſucre clarifié, on leur fait prendre trois ou quatre bouillons, on les écume bien. Si le ſyrop n'eſt pas aſſez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons & verſez-le ſur les abricots.

A l'égard de la marmelade d'abricots jaunes : Prenez des abricots bien mûrs, pilez-les, ôtez les noyaux, deſſechez-les ſur le feu, peſez-en quatre livres, faites cuire quatre livres de ſucre à perlé, mettez le fruit dedans, remuez-le bien avec une ſpatule, faites-les cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons ; puis ôtez-le de deſſus le feu, laiſſez-le repoſer un quart d'heure, & la marmelade eſt faite.

Pour confire des abricots à l'eau-de-vie : Prenez de ceux qui viennent ſur les arbres de plein vent, preſque mûrs, cueillis

cueillis en temps chaud & après le lever du Soleil; essuyez le petit duvet qui les couvre, fendez-les en croix, faites-les blanchir au demi-sirop, faites-les y tremper légérement, laissez-les égoutter sur une écumoire, achevez le sirop, mêlez-le avec l'eau-de-vie. Si vous voulez les conserver un an & au delà, mettez-y de l'esprit de vin jusqu'au haut de chaque bouteille, qu'il faudra bien boucher; & lorsque les abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger. La recette pour cent abricots, est de quatre livres de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & deux pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin mêlées avec le sirop. Pour bien faire ce sirop, il faut, quand le sucre & l'eau sont prêts à bouillir, le clarifier avec deux blancs d'œuf fouettés, mais les partager; & quand le sucre aura été clarifié & les abricots blanchis, achevez de le clarifier avec le reste des blancs d'œuf: lorsqu'il est froid & sucré à fond, y

verser dedans l'eau de vie, les bien mêler l'un & l'autre, & faire le reste de ce qui a été dit ci-dessus.

L'amande qui se trouve dans le noyau de l'abricot est un excellent vermifuge à cause de son amertume. On peut en tirer un suc laiteux, de même que des amandes douces, & en faire des émulsions qui passent pour salutaires dans les fievres en incisant les humeurs visqueuses. On attribue à l'huile exprimée des amandes d'abricots, la vertu d'appaiser les hémorrhoïdes enflammées & de calmer les douleurs d'oreilles. Matthiole rapporte que cette même huile avalée, à la dose de cinq onces dans une once de vin de Malvoisie, chasse le calcul & appaise la colique.

C'est avec les amandes d'abricots qu'on fait le ratafia d'eau de noyaux. Pour le faire : prenez une livre d'amandes d'abricots; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez point ; s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossié-

rement : prenez garde de ne point vous échapper jusqu'à les piler, votre liqueur deviendroit laiteuse à ne pouvoir plus être clarifié : mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez une demi-once de racines d'angélique, une demi-once de cannelle, une pinte d'eau de fleurs d'orange & six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie. Notez qu'il faut casser le sucre par morceaux, le tremper dans de l'eau commune & le retirer sur le champ pour le jetter dans l'infusion : vous la ferez durer six semaines ; après ce tems passez la liqueur par la chausse, & vous aurez un ratafia très-agréable. Si vous n'aimez pas que le goût de noyau soit balancé par des goûts étrangers, vous pourrez supprimer l'angélique & la cannelle ; mais jamais la fleur d'orange, qui se marie parfaitement bien avec le noyau, ou pour mieux dire, l'amande d'abricot.

Ce ratafia est très-stomachique. On vante beaucoup l'eau de noyaux qui se fait en Lorraine.

DISSERTATION III.

De l'Agripaume.

L'Agripaume eſt une plante dont la racine eſt garnie de fibres, qui ſortent comme d'une tête. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'un homme; elles ſont nombreuſes, quadrangulaires, épaiſſes & dures. Ses feuilles ſont oppoſées: celles du bas de la tige arrondies, profondément diviſées en trois lanieres, dentelées en leurs bords; celles de la tige ſont lancéolées & à trois lobes; les ſupérieures quelquefois lancéolées, entieres. Ses fleurs ſont axillaires, labiées, la levre ſupérieure pliée en gouttiere, obtuſe à ſon extrêmité, arrondie, entiere, velue, beaucoup plus longue que l'inférieure, qui eſt diviſée en trois & repliée. La corolle eſt velue & d'un rouge pâle. Quand la fleur eſt paſſée, on remarque dans le fond du calice

quatre ſemences oblongues triangulaires.

Cette plante ſe nomme *cardiaca. J. B. t. III. p.* 320. *Dod.* 94. *Marrubium cardiaca dictum forte.* 1. *Theoph. Pin.* 230. *Lycopſis branca lapina. Ang. Cardiaca vel lycopus. Fuſch. Leonurus foliis caulinis lanceolatis trilobis. Linn. ſpec. plant.* 817. Elle croît naturellement aux environs de Bouxieres-aux-Dames, de Pont-à-Mouſſon & de Metz. Le nom qu'on a donné à cette plante, indique ſa vertu cordiale. Quelques Auteurs aſſurent qu'elle eſt propre dans la palpitation du cœur & la cardialgie des enfans : on lui attribue une vertu hyſtérique, apéritive, ſtomachique, vermifuge & même hépatique ; on la preſcrit en tiſane ou en décoction par poignées.

DISSERTATION IV.

De l'Ail.

L'Ail eſt une bulbe couverte de membranes fort minces, blanches, tirant ſur le purpurin, & formée de pluſieurs tubercules joints enſemble, communément appellés gouſſes, enveloppées chacune ſéparément, d'une ſaveur fort âcre, d'une odeur très-forte; elle jette pluſieurs fibres menues ou filets déliés, par où elle tire ſa ſubſtance nourriciere. Ses feuilles ſont vertes, oblongues, pleines & applaties comme celles du chien-dent. Lorſqu'on replante une tête entiere au printems, elle jette une tige haute de deux pieds ou environ, liſſe dans toute ſa longueur, creuſe & terminée par une tête pointue, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle, en s'ouvrant dans la ſuite, laiſſe paroître des fleurs

en lys, disposées en bouquet & composées chacune de six pétales blancs. Le pystil occupe le milieu de chaque fleur & se change en un fruit arrondi, de la grosseur d'un pois, de couleur purpurine en dehors, & dont la pulpe est blanche en dedans, d'une saveur & d'une odeur semblables aux tubercules de la racine; partagé en trois loges, & rempli de graines arrondies & noirâtres qu'on seme au printems, & qui produisent des petits oignons; lesquels replantés l'année suivante, grossissent & forment réguliérement leur bulbe: d'où il suit qu'il faut deux années pour les former.

L'ail est une plante potagere; il se nomme: *allium sativum. Pin.* 73. *Allium vulgare & sativum. J. B. t. III. p.* 554. *Dod.* 682. Il ne demande pas grande culture, on ne l'éleve pas de semences, cela seroit trop long; mais on sépare tous les tubercules des bulbes qui se trouvent au nombre de douze ou quinze,

& on les replante au mois de mars, dans des planches préparées, à quatre pouces de diſtance en tout ſens, & à trois de profondeur ; on peut auſſi les mettre en bordure autour des planches d'oignons & de ciboules : il faut prendre garde de mettre le germe en haut. Cette plante ne demande aucune autre préparation ; toute terre & tout climat lui ſont propres du plus au moins, & une fois plantée, on l'abandonne, pour ainſi dire, à ſa bonne fortune. Le germe ſort en peu de jours ; & après avoir pouſſé quelques feuilles, le tubercule prend ſon extenſion ſans pouſſer aucune tige : on l'arrache enſuite lorſque les feuilles ſont deſſéchées.

On prétend que la racine de l'ail eſt un contrepoiſon des plus efficaces. Quelques-uns penſent qu'ils ſont garantis du mauvais air, du moment qu'ils en portent ſur eux ; d'autres en mettent un petit morceau dans leur bouche, lorſqu'ils approchent d'un

malade. Dans plusieurs maisons de la Lorraine on met l'ail au nombre des alimens : il sert d'assaisonnement à plusieurs mets. Tous ceux qui ont un tempérament chaud, une effervescence dans le sang & une chaleur dans les entrailles, doivent s'abstenir totalement de l'ail.

Les propriétés de l'ail les plus éprouvées, sont de résister à la malignité des humeurs, de pousser le gravier & les urines, & de guérir la colique venteuse ; pour cela on le prend intérieurement bouilli dans le lait en lavement, ou appliqué extérieurement sur le nombril ; on l'ordonne aussi avec succès de cette derniere maniere pour tuer les vers des enfans.

L'ail est très-capable de réchauffer l'estomac & de réveiller l'appétit ; les Paysans en frottent, le matin à déjeûner, le pain qu'ils mangent, ils le regardent comme un cordial universel, & l'estiment autant que la thériaque &

l'orviétan : auſſi l'appelle-t-on la thériaque des pauvres. Platerus n'avoit pas de meilleur remede dans la peſte, que de donner de la décoction d'ail dans deux onces d'hydromel.

Galien, Scheukius, Zacutus, Borel aſſurent que l'ail eſt très-bon contre la colique & pour appaiſer les tranchées. Quelques-uns font avaler de grands verres d'eau tiede, dans laquelle on a jetté une gouſſe d'ail hachée groſſiérement. Foreſtus dit que l'ail fait paſſer les eaux des hydropiques. Lauremberg aſſure qu'il eſt bon auſſi contre le ſcorbut. Le lait où on l'a fait bouillir, appaiſe, ſuivant le même Auteur, la douleur de la pierre. Quelques Auteurs le recommandent pour l'aſthme & pour faciliter l'expectoration. On emploie ordinairement l'ail en ſubſtance à petite doſe en infuſion dans le vin blanc, une gouſſe dans un demi-ſeptier; lorſqu'on le fait bouillir dans le lait, on en met deux ou trois gouſſes au plus dans une chopine.

M. Chomel dit avoir ſouvent fait appliquer, avec ſuccès, d'après le conſeil de Sydenham, à la plante des pieds, pendant tout le temps de la ſuppuration de la petite vérole, de l'ail cuit ſous la cendre : on renouvelle tous les jours ce remede, il ſoutient le gonflement du viſage, fortifie ſans échauffer, & facilite la ſuppuration. Il faut l'appliquer le quatrieme jour de l'éruption, juſqu'au dixieme ſeulement.

On fait avec le ſuc d'ail & l'huile de noix un mêlange qu'on vante pour la brûlure ; l'ail & la joubarbe, pilés enſemble en conſiſtance de moëlle ou pulpe, appliqués ſur les parties affligées de la goutte, ont ſouvent réuſſi pour en calmer la douleur.

Les racines d'ail, pilées dans un mortier & réduites en onguent avec de l'huile d'olive verſée peu-à-peu deſſus, font un bon réſolutif contre les humeurs froides; on s'en ſert auſſi pour faire paſſer les cors. La puanteur de

cet onguent lui a acquis le nom de moutarde du diable; on s'en ſert quelquefois pour adoucir les cancers. Le ſuc de l'ail, mêlé avec du miel & du beurre non ſalé, guérit la teigne & la galle la plus opiniâtre. Ce ſuc mêlé avec du ſalpêtre & du vinaigre, fait mourir les poux.

L'ail eſt très-bon pour les Moiſſonneurs & autres gens qui ſont expoſés aux ardeurs du ſoleil dans les travaux de la campagne, il les délaſſe en faiſant paſſer par les urines la trop grande quantité d'eau qu'ils peuvent avoir bue. Les Juifs de Metz, & tout ce qui les approche, leurs maiſons & même leurs habits, ont une odeur inſupportable qui provient de l'uſage fréquent de l'ail. Les Payſans en Suede croient que quand on donne de l'ail à un cheval, les autres maigriſſent à côté de lui. Tout ce qui eſt ſûr, c'eſt que ſi on en donne avec l'avoine aux chevaux, ceux qui en ont mangé ſurpaſſent de beaucoup les autres à la courſe.

On prétend que l'ail provoque les animaux à la colere, & qu'il les rend même quelquefois enragés, quand ils ne trouvent point d'eau. Une gousse d'ail, coupée menue, mêlée avec l'orge & donnée à manger aux coqs & aux poules, les anime violemment, jusqu'à se battre à coup de bec & même se blesser. Rien n'est meilleur pour procurer de l'appétit aux bestiaux, que l'ail : on leur en donne à la dose d'une demi-once, mêlé & broyé dans une demi-livre de vin. Une quantité d'ail suspendue aux branches d'un arbre, en éloigne les oiseaux, & les empêche de nuire aux fruits nouveaux.

Ceux qui veuillent feindre quelques maladies, mettent à leur anus une gousse d'ail.

Outre l'ail domestique qu'on cultive dans les jardins, on trouve en Lorraine plusieurs autres especes d'ail qui y croissent naturellement. La premiere est l'ail à tête globuleuse : *Allium sphæriceo capite*

angustiore. Tour. 383. Il croît sur les limites & frontieres de la Franche-Comté.

La seconde est l'ail sauvage à larges feuilles : *Allium sylvestre latifolium. Tour.* 383. On en voit dans les bois au dessous de Mousson, à la fontaine Pere-Hilarion, dans la ruelle de Mariculle à deux lieues & demie de Metz, & aux pieds du mont Balon.

La troisieme est la victoriale : *Allium montanum latifolium maculatum. Tour.* 383. Cette plante vient dans les lieux secs des Vosges, principalement au sommet du mont Balon du côté du Levant. Cette espece est célebre, on la substitue, quand elle est récente, au spica nard ; mais elle n'en a pas à beaucoup près les vertus.

La quatrieme espece est l'ail des vignes : *Allium sylvestre, campestre, purpurescens. Pin.* 74. On en voit dans les vignes aux environs de Maxéville. L'ail entre dans le vinaigre antiseptique de la Pharmacopée de Paris.

DISSERTATION V.

De l'Alleluia.

L'Alleluia eſt une plante qui ne pouſſe point de tige, mais ſeulement des feuilles portées ſur des pédicules grêles; chaque pédicule ſoutient à ſon ſommet trois feuilles, d'un goût acide & reſſemblant à celles du trefle. Sa fleur eſt d'une ſeule piece en forme de cloche, blanchâtre & diviſée en cinq parties; il ſort du calice un piſtil attaché au fond de la fleur, & qui, dans la ſuite, devient un fruit membraneux. On y remarque cinq loges qui s'ouvrent extérieurement depuis la baſe du fruit juſqu'à ſa pointe. Chaque loge contient pluſieurs ſemences enveloppées d'une membrane élaſtique, qui, dans le tems de leur maturité, les pouſſe, par ſa contraction, loin du fruit.

Cette plante ſe nomme: *Trifolium*

acetosum vulgare. Pin. 330. *Oxys sive trifolium acidum flore albo. J. B. t. II. p.* 387. *Oxys flore albo. Tourn.* 88. *Trifolium acetosum. Dod.* 578. *Acetosella lujula, oxytriphyllon, alleluia. Officin. Panis cuculi. Brunf. Oxalis foliis ternatis, scapo unifloro. Flor. lapp.* 194. On trouve cette plante dans les bois à trois lieues de Vrécourt, & le long de la fontaine Pere-Hilarion au dessus de Pont-à-Mousson.

L'alleluia se produit de graines & de rejettons qui sortent de son pied, & qu'on replante aux mois de mars & d'avril; toute sa culture se borne à le placer à l'ombre & au Nord.

On emploie toute la plante par poignées dans les tisanes & les infusions, lorsqu'il s'agit de diminuer la trop grande effervescence du sang; elle est préférable à l'oseille, pour les bouillons des malades, dans les fievres malignes & ardentes, sur-tout lorsqu'il y a une tendance à inflammation dans le cerveau & qu'il y a délire. On la prescrit aussi lorsque

lorſque la langue eſt noire & ſeche, & lorſque les hémorrhagies fréquentes du nez marquent la diſſolution du ſang ; elle appaiſe la ſoif exceſſive des malades & tempere les ardeurs de la fievre : on l'ordonne pour-lors en julep depuis quatre juſqu'à ſix onces avec une once de ſirop de limons ; ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuſer dans un bouillon de veau. Toute la plante, macérée dans de l'eau tiede, lui communique une ſaveur agréable, ſi l'on y ajoute un peu de ſucre. On en fait un ſirop & une conſerve très-utile dans les mêmes maladies. On attribue encore à cette plante une vertu apéritive & hépatique. On s'en ſert avec ſuccès, lorſque ces viſceres ſont menacés d'inflammation & qu'il commence à ſe former quelqu'obſtruction dans leurs glandes.

Si on en croit Villis, cette plante eſt auſſi très-bonne dans l'eſpece de ſcorbut, où les ſelles ſont trop âcres & le ſoufre du ſang trop exalté. Simon Pauli

la recommande pour les aphtes; on fait usage aussi pour la même fin du suc de la plante, de ses feuilles mâchées ou de son eau distillée.

Des gens dignes de foi assurent avoir expérimenté que l'alleluia, pilé & appliqué deux fois par jour sur les loupes, les faisoit percer & même fondre.

L'alleluia fait partie de l'onguent *martiatum*.

DISSERTATION VI.

De l'Ambrosie.

L'Ambrosie est une plante dont la racine est fibreuse, presque fusiforme. Sa tige est herbacée, rameuse, d'un pied & demi de haut. Ses feuilles sont alternes, quelquefois opposées, pétiolées, très-découpées, deux fois aîlées, blanchâtres. Ses fleurs sont mâles ou femelles sur le même pied. Les fleurs mâles sont disposées en épis à l'extrêmité des branches ; elles sont composées, hémisphériques. Leur calice est commun, monophylle, plane de la longueur des fleurons qui sont stériles, infundibuliformes, droits, leurs bords découpés en cinq. Les fleurs femelles sont axillaires, sessiles, rassemblées, placées au dessous des mâles, n'ayant point de corolle, mais un calice entouré de cinq dents & qui renferme un germe

oval. Son fruit eſt une eſpece de petite noix ovale, uniloculaire, couronnée par les dents aigues du calice, ne s'ouvrant point & renfermant une ſemence obronde.

Cette plante ſe nomme : *Ambroſia maritima artemiſiæ foliis inodoris, elatior. Hort. Lugd. Bot. Ambroſia maritima. Linn.* On cultive cette plante annuellement dans pluſieurs jardins de la Lorraine, de même que celle qu'on nomme *ambroſia Mexicana*, à cauſe de ſon odeur aromatique. On lui attribue une vertu cordiale, ſtomachique, céphalique, antihyſtérique, emmenagogue & apéritive. Appliquée extérieurement, elle eſt réſolutive, répercuſſive. On en fait des infuſions dans l'eau ou dans le vin.

DISSERTATION VII.

De l'Asperula.

L'Aſperula, le muguet odorant à fleurs blanches, eſt une plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges, vertes, quarrées, parſemées de nœuds, couronnées de feuilles rudes, vertes, oblongues & un peu velues, ſemblables à celles du gratteron, à la hauteur de preſque un pied. Il paroît en ſes ſommets de belles fleurs agréables & réjouiſſantes; elles ſont d'une ſeule piece, en cloches, ouvertes, partagées en quatre parties, blanches, d'une odeur douce. Leur calice ſe change en un fruit ſec, couvert d'une écorce mince & rude, compoſé de deux globules. Toute la plante répand une odeur douce & agréable.

On la nomme en terme de Botanique: *Aſperula odorata flore albo. Pempt.* 352.

Asperula sive rubeola montana odora. Pin. 334. *Asperula vel aspergula. Lob. Rubiis accedens, asperula quibusdam sive hepatica stellaris. Chabræ. J. B. 3. p. 2. 718. Hepatica stellaria. Tab. Epatica stellata. Scord. Aparine latifolia humilior montana. Tourn.* 114. *Matrisylva. Trag. Cord. in Diosc. Alyssos. Gesn. Hort. Caprifolium vel stellaria. Brunsf. Asperula foliis octonis lanceolatis, florum fasciculis pedunculatis. Linn. spec. plant.* 150. Cette plante croît en quantité dans les bois de Puvenelle proche Pont-à-Mousson, aux environs de la Malgrange près de Nancy, dans les bois de Custine, de Verdun & de Briey.

On en voit encore en Lorraine d'une autre espece qu'on appelle muguet à fleurs bleues : *Asperula cærulea. Pempt.* 352. Elle croît dans les champs cultivés parmi les fromens.

L'asperula contient, suivant l'analyse chymique, un sel essentiel semblable au tartre vitriolé, uni, avec beau-

coup d'huile, ſoit âcre, ſoit ſubtile, ſoit groſſiere. Toute la plante a une odeur agréable & ſuave; elle a une ſaveur un peu ſalée & un peu auſtere. Elle fleurit en juin.

Feu Sa Majeſté le Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de Bar, faiſoit uſage de cette plante en guiſe de thé. C'eſt un bon vulnéraire: on l'emploie en Allemagne dans les maladies du foie. On la fait auſſi entrer dans les décoctions pour la galle & dans les potions vulnéraires, au rapport de Simon Pauli. Quelques-uns font infuſer cette plante dans du vin, qu'ils conſeillent pour exciter à la joie & pour rendre le vin plus agréable. On prétend auſſi que cette plante eſt diurétique & qu'elle provoque les menſtrues.

DISSERTATION VIII.

De l'Asphodele.

L'Aſphodele eſt une plante dont les racines ſont compoſées de pluſieurs navets ramaſſés à leur collet en une botte. Ses fleurs ſont ſemblables à celles du poireau, mais plus longues & plus étroites; du milieu de ces feuilles s'éleve une tige ronde, liſſe, forte, rameuſe, haute de trois ou quatre pieds & terminée par une fleur en lys, compoſée d'une ſeule piece découpée en ſix parties. Le piſtil, qui occupe le milieu de la fleur, devient dans la ſuite un fruit preſque rond, charnu & triangulaire. Ce fruit s'ouvre par la pointe, & eſt diviſé intérieurement en trois loges, qui renferment chacune pluſieurs ſemences triangulaires.

On nomme cette plante : *Aſphodelus albus ramoſus minor. Tourn.* 343. *Aſ-*

phodelus caule nudo foliis laxis. Hort. Cliff. 127. Elle vient en abondance ſur les montagnes de Sare-Louis. On lui attribue une vertu apéritive.

Fallope prétend que la racine d'aſphodele pulvériſée eſt bonne pour conſumer les chairs baveuſes. On a fait pluſieurs fois du pain, avec cette racine, dans les années de famine : on la fait d'abord bouillir dans l'eau pour en ôter l'âcreté, on en retire enſuite la pulpe, & on la mêle avec une certaine quantité de farine pour en faire du pain.

DISSERTATION IX.

De l'Atractylis.

L'Atractylis eſt une plante que l'on cultive en quelques jardins de la Lorraine, & qui, dès ſa racine, pouſſe une tige droite, velue, rameuſe, moëlleuſe, à la hauteur d'environ deux pieds & demi. Ses feuilles ſont vertes, noirâtres, laciniées, armées d'épines, attachées ſans queue le long de la tige & des rameaux. Il naît à ſes ſommités une tête écailleuſe, armée auſſi d'épines, qui entoure une fleur à étamines jaunes, adhérente à des embryons qui ſe changent dans la ſuite en des ſemences noires, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt petite, fibreuſe.

Cette plante ſe nomme : *Atractylis lutea. Pin.* 379. *Atractylis vera flore luteo. J. B.* 3. *p.* 1. 83. *Atractylis. Pempt.* 724. *Atractylis quorumdam. Matth. Cni-*

cus ſylveſtris prior atractylis Dalechampii. Lugd. 1450. *Cnicus atractylis lutea dictus. Tour. Carthamus lanatus. Linn.*

Quoique cette plante ne ſoit pas commune dans la Province, j'en ai cependant vu à Foug ſur la route de Toul aux bords des foſſés ſecs. Elle a les mêmes propriétés que le chardon benit, dont nous avons parlé dans le tome précédent : on lui attribue une vertu apéritive.

DISSERTATION X.

De la Carline.

LA carline eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme ; quelquefois elle eſt ſans tige, la fleur paroiſſant ſortir de la racine. La tige, quand il y en a, eſt toujours plus courte que la fleur, qui eſt ſolitaire. Ses feuilles ſont alternes, étendues en rond ſur la terre, ſeſſiles, ſimples, preſqu'aîlées, avec quelques épines à leurs bords. Ses fleurs ſont radiées, compoſées de fleurons blancs, hermaphrodites dans le diſque & à la circonférence ; leur tube court, leur limbe campanulé, diviſé en cinq ; le calice commun, renflé, large, évaſé, tuilé, compoſé d'un grand nombre d'écailles aigues, les intérieures très-longues, luiſantes, colorées, formant une couronne autour de la fleur. Ses ſemences ſont ſolitaires, preſque cylindriques, velues,

couronnées d'une aigrette rameuſe qui reſſemble à une plume, raſſemblées dans le calice ſur un réceptacle plane, couvert de lames.

On nomme cette plante : *Carlina acaulos magno flore albo aut purpureo. Tourn.* 500. *Carlina caule unifloro flore breviore. Carlina acaulis. Linn. ſpec. plant.* 1160. *Chamæleo albus. Matth. Carlina acaulos. J. B.* Cette plante vient dans les montagnes des Voſges frontieres de l'Alſace.

On trouve encore deux autres eſpeces de carline en Lorraine. La premiere eſt la carline ſauvage, elle ſe trouve au deſſus des vignes de Ludres. *Carlina ſylveſtris vulgaris. Tourn.* 500. *Carlina caule multifloro corymboſo, floribus terminalibus, calicibus albis. Linn. ſpec. plant.* 1161.

La ſeconde eſt la carline qui a une tige : *Carlina cauleſcens magno flore. Tour.* 500. *Carlina caulifera. J. B.* 3. 64. Cette eſpece croît ſur les montagnes ſtériles.

La grande carline ſe cultive dans les jardins botaniques comme plante cordiale. On la mange comme l'artichaut. En Languedoc on confit ſes racines. On multiplie cette plante de graines & d'œilletons.

Sa racine eſt alexitere, diaphorétique, diurétique, vermifuge & emmenagogue; on prétend que la vertu de cette plante fut révélée à l'armée de Charlemagne, pour la guériſon de la peſte dont elle étoit attaquée, & que c'eſt delà qu'elle a tiré ſon nom de *carlina quaſi carolina*. Un Frere de la Charité de Nancy a donné, ſans aucun ſuccès, de la racine pulvériſée de cette plante à une perſonne attaquée de la gravelle, quoiqu'il l'eût annoncée comme un grand ſpécifique dans ce cas. Camerarius vante la carline dans les maladies hypocondriaques. Frederic Hoffmann a obſervé que ſa décoction, faite dans du bouillon, excite le vomiſſement à quelques-uns.

Prenez de la racine de carline ſeche & pulvériſée, un gros; faites la prendre au malade dans un verre de bon vin avec une cueillerée de vinaigre thériacal, & placez le malade comme il convient pour le faire ſuer. Ce remede s'emploie contre la peſte.

On emploie la carline dans le vinaigre thériacal, dans l'orviétan de Charas & l'électuaire d'orviétan de Frederic Hoffman.

DISSERTATION XI.

Du Cerfeuil d'Espagne.

LE cerfeuil muſqué, ou cerfeuil d'Eſpagne, reſſemble aſſez au cerfeuil ordinaire pour la forme & la découpure de ſa feuille, mais elle eſt cinq ou ſix fois plus grande, d'un verd plus foncé & plus velu, exhalant une odeur aromatique tirant ſur celle de l'anis. Le pied eſt gros & jette une quantité de feuilles qui font un grand écart; quelquefois il pouſſe une tige, & quelquefois il n'en pouſſe point. Cette tige eſt groſſe & cannelée, garnie de quelques rameaux, dont les ſommités ſont terminées par des bouquets de fleurs en paraſol, auxquelles ſuccedent des graines groſſes & longues, charnues & applaties d'un côté, cannelées de l'autre, de couleur de café.

Cette

Cette plante ſe nomme : *Myrrhis major ſeu cicuaria odorata. Tourn. Scandix odorata. Linn. Cerefolium Hiſpanicum. Tab. icon. 93. Myrrhis magno ſemine longo ſulcato. J. B. t. 3. part. 2. pag. 77. Cerefolium magnum ſive myrrhis. Ger.*

Cette plante ſe cultive dans les jardins de la Lorraine, on ne la ſeme qu'au printems, ſoit ſur couche, ſoit ſur terre; il faut attendre patiemment qu'elle ſoit levée, car la graine demeure quelquefois des mois entiers ſans paroître : il faut avoir ſoin de tenir l'endroit où on l'a ſemé net de mauvaiſes herbes & l'arroſer ſouvent. Comme cette plante eſt vivace, on la multiplie par replant.

Elle contient, ſuivant ce que dit le Continuateur de Geoffroy, beaucoup d'huile en partie exaltée & de ſel eſſentiel. Elle a les mêmes propriétés, pour la médecine & pour la cuiſine, que le cerfeuil ordinaire. Voyez la Diſſertation du cerfeuil, t. XIII.

Elle a encore quelques propriétés qui lui sont propres : c'est un bon béchique incisif. Ses feuilles, séchées à l'ombre & fumées comme le tabac, soulagent considérablement les asthmatiques ; on en fait aussi, contre la même maladie, un hydromel, en faisant bouillir la racine avec l'eau & le miel, ce qui procure une abondante expectoration. On donne avec succès l'extrait de cette plante dans l'épilepsie des enfans. Ray assure que le vin dans lequel on a fait infuser la racine de myrrhis, pris intérieurement, est un excellent préservatif contre la peste, & qu'il est très-bon contre la morsure des araignées. La décoction de cette plante est emmenagogue, & convient contre la jaunisse qui vient de la suppression des regles.

DISSERTATION XII.

Du Citronnier.

Le citronnier ne differe de l'oranger qu'en ce qu'il croît plus promptement, que ses jets sont plus forts, que ses feuilles ont des pétioles nuds & simples, & que son fruit est oval, terminé en pointes obtuses. Voyez pour le reste la description de l'oranger, dans la Dissertation qui en traite. Sa culture est aussi la même; voyez pareillement cette Dissertation.

Il se nomme: *Citreum vulgare. Tourn. Citreus medica. Linn. Malus medica. Pin. Malus medica sive cidromela Ad. Lob. icon.* 143. Il demande l'orangerie.

Suivant l'analyse qu'en a faite M. Geoffroy, l'écorce de citron contient beaucoup d'huile unie avec un sel essentiel ammoniacal, un peu astringent; & au contraire son suc renferme peu

d'huile & beaucoup de sel acide développé.

Les citrons se servent sur la table pour servir d'assaisonnement : on les coupe par petits morceaux & on les met dans plusieurs sortes d'alimens, à cause de leurs bonnes odeur & saveur, ou seuls ou mêlés avec le sucre; on arrose les viandes de leur suc pour réveiller l'appétit, aider la digestion, pourvu qu'on en use modérément.

On confit l'écorce de citron, elle passe pour cordiale & stomachique, elle rend l'haleine agréable & ranime le mouvement du sang & des esprits. L'écorce de citron, seche & en poudre, fait partie de plusieurs compositions alexiteres : on la fait infuser à froid avec le séné & d'autres purgatifs pour en corriger le mauvais goût & l'odeur désagréable; il faut pour-lors qu'elle soit fraîchement coupée par zestes & exprimée dans de la liqueur, on y ajoute aussi le reste du fruit coupé par rouelles.

Pour rendre plus ſupportables les tiſanes laxatives, on ne peut y ajouter rien de meilleur que le citron, à cauſe de ſon agréable acidité. On imbibe un morceau de ſucre de l'huile eſſentielle qui eſt contenue dans les véſicules de cette écorce, en le frottant contre cette même écorce; on forme par ce moyen un *oleo-ſaccharum* qui a toutes les vertus du citron, & qui eſt très-propre à aromatiſer les potions.

Le ſuc de citron ou de limon, car on confond l'un avec l'autre dans les pharmacies, rafraîchit, modere l'efferveſcence du ſang, & convient dans les fievres ardentes & malignes. On en fait une limonade avec l'eau & le ſucre, cette boiſſon eſt agréable, déſaltere, fait uriner & tempere l'ardeur d'une bile exaltée, mais il ne faut pas la donner à trop grande doſe, à cauſe de ſa froideur; dans les pays chauds, & pendant l'été, ſon excès eſt moins dangereux.

Sylvaticus assure pour excellente, dans la gonorrhée, une potion faite avec une once de suc de limon, trois onces d'eau de rose & le blanc d'un œuf mêlés ensemble. Le jus de citron arrête le vomissement, il est très-utile dans le scorbut. Suivant un Auteur Anglois, qui vient de donner un traité sur cette maladie, le citron est regardé comme un des antiscorbutiques les plus efficaces. C'est encore une des substances les plus propres à modérer les effets de l'*opium*, & à remédier aux inconvéniens qui résultent quelquefois de l'abus qu'on en fait. Une bonne pommade pour les dartres, est celle qui est faite avec du jus de citron & du beurre frais qu'on fait fondre à un feu doux. On annonce comme un bon remede, dans la suppression d'urine, trois cueillerées d'huile vierge mêlées avec le jus d'un citron. On fait avec le suc de limon aigre, qui est une espece de citron, un sirop, dont la dose est d'une once,

battu dans un demi-ſeptier d'eau; on le preſcrit auſſi dans les potions cordiales & dans les juleps tempérés & rafraîchiſſans. Une once de ce ſirop, avec autant d'huile d'amandes douces dans quatre onces d'eau de pariétaire, eſt un remede très-vanté dans la rétention d'urine & la néphrétique. Deux ou trois gouttes d'huile des zeſtes de citron, appellé néroli, rendent agréables les juleps apéritifs. La ſemence de citron eſt ſtomachique & vermifuge. J'ai donné avec ſuccès contre les vers des enfans, pendant trois jours de ſuite, à jeun, trois cueillerées de jus de citron, mêlées avec pareille quantité d'huile d'amandes douces. La limonade eſt aſtringente & propre dans la diarrhée.

Le diſpenſaire de Paris fait entrer le citron dans l'eau antiſcorbutique; ſon ſuc & ſon écorce dans la décoction du même nom; ſon écorce dans la thériaque, l'opiate de Salomon, les tablettes ſtomachiques; & ſa ſemence dans la poudre contre les vers.

Le ſuc de limon eſt utile aux Teinturiers, pour changer beaucoup de couleurs & les rendre plus fixes. Les lettres qu'on écrit avec ce ſuc ſur du papier, paroiſſent lorſqu'on les approche du feu.

On fait avec le citron une liqueur qu'on nomme citronnelle. Pour la faire, choiſiſſez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été le moins maniés ſont les meilleurs; parce que l'huile de citron étant très-volatile, pour peu que le fruit ſoit flétri ou paſſé, il ne reſte plus que les particules les plus groſſieres; vous couperez l'écorce de vos citrons en lames fines & déliées, y laiſſant le moins de blanc qu'il ſera poſſible; vous les mettrez en infuſion dans neuf pintes d'eau de-vie, vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concaſſée, & quatre clous de girofle, (on peut cependant ſe paſſer de cette addition) l'infuſion ſera de trois ſemaines ou d'un mois,

après quoi vous diſtillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre eſprit ſera imprégné de l'eſſence aromatique, étant tous deux d'une peſanteur ſpécifique à peu près égale, ils doivent s'élever enſemble & ſe mêler intimement l'un dans l'autre ; ayant retiré environ cinq pintes par la diſtillation, vous les mêlerez à une égale quantité de ſirop. La compoſition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux ; pour le rendre très-limpide, faites uſage de blanc d'œuf.

La liqueur citronnelle tient des propriétés de l'huile de citron & de l'eſprit de vin improprement dit ; par conſéquent elle eſt bonne contre les influences d'un air contagieux ; elle réjouit les parties nobles, elle inciſe les phlegmes & aide à la tranſpiration.

Le cédrat eſt une eſpece ou plutôt une variété de citron, plus gros, plus odorant, plus aromatique que le citron

ordinaire, il en a toutes les propriétés dans un degré cependant supérieur, conséquemment il peut servir à faire une liqueur encore plus excellente que la citronnelle. Elle se prépare, se distille, se compose de la même maniere, à la réserve que le cédrat étant plus gros & plus aromatique, il en faut une moindre quantité : pour neuf pintes d'eau-de-vie, sept gros cédras suffiront; on n'ajoutera ni coriandre, ni girofle, ni orange ; mais en place très-peu de cannelle, environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion.

On teint le cédrat en couleur rouge purpurine, & il change pour-lors de nom, on lui donne celui de parfait amour ; au lieu qu'on laisse la citronnelle dans sa liqueur naturelle blanche & limpide.

L'huile de Jupiter est un composé de la citronnelle & du cédrat préparée exprès, ainsi qu'on l'a dit en parlant de la citronnelle, avec la cannelle, l'orange,

le girofle, la coriandre : Prenez trois bouteilles, c'eſt-à dire, trois pintes d'eſprit imprégné d'huile eſſentielle de citron, même doſe d'eſprit de cédrat; mêlez les eſprits dans un ample vaiſſeau; ajoutez à ce mêlange égale quantité de ſirop un peu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire, plus deux bouteilles d'eſcuba, quatre gouttes d'eſſence de bergamotte, deux gouttes d'eſſence de muſcade, deux gouttes d'eſſence d'ambre : remuez le tout, le mêlange deviendra trouble; pour le clarifier, prenez deux blancs d'œufs, battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur, verſez le tout dans un grand vaiſſeau, remuez encore, placez votre vaiſſeau bien bouché au bain-marie pendant ſix heures, laiſſez éteindre le feu & refroidir le tout, filtrez.

Cette huile de Jupiter eſt une eſpece d'élixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'eſtomac; il fortifie les par-

ties nobles, aide à la digeſtion & augmente la chaleur naturelle.

On fait auſſi avec le cédrat un ratafia excellent. Prenez trois gros cédras, ou quatre moyens, levez-en les zeſtes, mettez-les en infuſion dans ſix bouteilles d'eau-de-vie, ajoutez ſix à ſept onces de ſucre par pinte, en obſervant de faire fondre votre ſucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche; faites durer l'infuſion deux mois, paſſez votre liqueur par la chauſſe. Vous ferez de même un ratafia de citrons: vous prendrez les zeſtes de douze & vous procéderez ainſi que pour le ratafia de cédrat.

DISSERTATION XIII.

Du Dompte-venin.

LE dompte-venin eſt une plante dont la racine eſt accompagnée de beaucoup de fibres, plusieurs ſortent de la même tête; elles ſont aſſez groſſes, longues, blanches, nauſéabondes, d'un goût âcre, un peu amer, déſagréable & d'une odeur forte. Ses tiges ſont pliantes, hautes d'une coudée & plus, velues & noueuſes. Ses feuilles naiſſent oppoſées deux à deux, un peu velues à leurs bords & ſur les côtés, de la figure de celles du lierre, mais plus longues, à côtes plus relevées, & portées ſur des queues courtes. De l'aiſſelle des feuilles ſortent des pédicules diviſés en pluſieurs autres, qui portent des fleurs blanchâtres, d'une ſeule piece, en cloche, ouvertes, partagées en cinq parties & garnies de cinq ſommets de même couleur,

diſpoſées en maniere de roſette. Leur calice eſt diviſé auſſi en cinq parties, & le piſtil eſt attaché à la partie poſtérieure de la fleur en maniere de clou. Cette fleur eſt chargée en dedans d'un chapiteau, dentelée le plus ſouvent de cinq pointes. Le piſtil ſe change en un fruit composé de deux graines membraneuſes, longues de plus d'un pouce & demi, qui s'ouvrent dans leur longueur, & renferment pluſieurs ſemences rouſſes, larges, applaties, garnies chacune d'une aigrette, couchées par écailles & attachées à un placenta.

Cette plante ſe nomme : *Aſclepias albo flore. Pin.* 303. *Vincetoxicum. Dod. Hirundinaria. Trag.* 180. *Aſclepias foliis ovatis baſi barbatis, caule erecto, umbellis proliferis. Linn. ſpec. plant.* 314.

On en trouve beaucoup aux environs de Nancy, ſur la côte Ste. Catherine, au deſſus du moulin de Pagney-la-blanche-Côte, à deux lieues ou environ de Vaucouleurs; il en croît auſſi

en quantité au dessus des vignes du Courroy de Pont-à-Mousson & dans les bois voisins.

On trouve encore dans la Lorraine deux autres especes de dompte-venin; celui à fleurs noires : *Asclepias nigro flore. Tour.* 94. Et celui à fleurs jaunes : *Asclepias angustifolia flore flavescente. Tourn.* 94.

Les racines de dompte-venin donnent la couleur rouge au papier bleu ; les feuilles sont un peu salées & rougissent moins le même papier. M. Geoffroy, suivant l'analyse chymique qu'il a faite de cette plante, prétend que ses racines contiennent un sel essentiel salé, soit vitriolique, soit ammoniacal, plus que saoulé d'acide & enveloppé dans beaucoup de terre & d'huile, tant subtile, que bitumineuse & grossiere, & que les feuilles contiennent beaucoup plus de sel ammoniacal La racine du dompte-venin passe pour alexitere, sudorifique, apéritive & hystérique. Ses feuilles sont ré-

ſolutives. Tragus prétend qu'une demi-livre de cette racine, bouillie dans une chopine de vin & réduite à un tiers, fait ſuer & ſoulage les hydropiques. On préfere la décoction de cette racine dans l'eau à celle de la ſcorſonere pour les fievres malignes. On fait prendre auſſi, dans les mêmes cas, l'extrait des racines & des feuilles de cette plante. L'herbe de dompte-venin, amortie & miſe en cataplaſme, amollit les tumeurs de la mamelle. Sa racine en poudre eſt déterſive & nettoie les ulceres; on la ſubſtitue quelquefois à la racine de petite ariſtoloche.

Le diſpenſaire de Paris fait entrer la racine de cette plante dans ſon eau générale & dans ſon orviétan, & emploie ſon extrait dans la thériaque céleſte.

DISSERT.

DISSERTATION XIV.

De l'Echalotte.

L'Echalotte eſt une eſpece d'oignon, ou plutôt c'eſt un aſſemblage de plusieurs bulbes unies enſemble, un peu plus groſſes qu'une aveline & portées ſur un paquet de racines fibreuſes. Ces bulbes ſont allongées, d'un rouge pâle à l'extérieur & blanches en dedans, ayant le goût & l'odeur approchans de celui de l'ail; mais moins forts & plus agréables. Ses feuilles ſont nombreuſes, longues, menues, cylindriques & fiſtuleuſes, de mêmes ſaveur & odeur à-peu-près que la bulbe; elle ne porte ni tige ni fleurs.

Cette plante ſe nomme : *Cepa ſterilis. Pin. 72. Allium aſcalonicum. Linn. Cepa aſcalonica. Tourn. Moriſ.*

L'échalotte eſt miſe au nombre des plantes potageres. Elle nous vient ori-

ginairement de la Paleſtine. Elle ſe multiplie de ſes tubercules, qu'on ſépare comme ceux de l'ail, & on les plante au commencement de mars en bordures ou en planches, à quatre pouces de diſtance en tout ſens, ayant la précaution de ne les enterrer qu'à la ſuperficie du terrein; quatre jours après on voit pouſſer le germe, & dès le mois de mai on commence d'en faire uſage; mais, pour les conſerver, il ne faut les arracher que quand la fane eſt tout-à-fait ſeche, c'eſt ordinairement ſur la fin de juin. Sa culture ne demande aucun ſoin particulier.

L'échalotte, c'eſt-à-dire ſa bulbe, eſt d'un grand uſage dans toutes les cuiſines, elle excite l'appétit & pique agréablement le goût; on ne fait aucun uſage de ſes feuilles.

Cette bulbe eſt apéritive & propre pour les rétentions d'urine; elle eſt très-bonne pour ceux qui ont le calcul. Pilée & appliquée ſur les morſures des chiens

enragés, elle en empêche les ſuites fâcheuſes; elle préſerve auſſi du mauvais air, & a à-peu-près les vertus de l'ail, auquel on peut la ſubſtituer.

DISSERTATION XV.

De l'Eupatoire femelle.

L'Eupatoire femelle, ou aquatique, est une plante dont la racine est rameuse. Sa tige est herbacée, cannellée, cylindrique. Ses feuilles sont opposées, pétiolées, fendues en trois, imitant celles de l'eupatoire d'avicene & du chanvre. Ses fleurs sont au sommet, pédunculées, solitaires, composées de fleurons jaunes, hermaphrodites dans le disque & à la circonférence, rassemblées en forme de tube, dans un calice commun, droit, dont les écailles sont des especes de feuilles égales, oblongues, concaves. Ses semences sont solitaires, obtuses, anguleuses, couronnées d'une sorte d'aigrette composée de deux ou trois lames dures, droites & aigues; elles sont placées dans le calice sur un réceptacle presque nud.

On nomme cette plante : *Bidens foliis tripartito divisis. Tour. Cannabina aquatica folio tripartito diviso. Pin. Hydropiper. Lugd. Eupatorium aquatile. Dod. Bidens foliis trifidis, calicibus subfoliosis, seminibus erectis. Linn. sp. plant.* 1165. On la trouve dans les fossés aux environs de Nancy, de même que celle qu'on nomme : *Bidens folio non dissecto. Tour.* 462.

Cette plante est d'une odeur & d'une saveur âcre ; on prétend qu'elle convient contre la morsure des serpens, qu'elle résiste au venin ; elle est propre pour déterger & mondifier les ulceres. On l'emploie dans les sternutatoires ; elle donne une teinture jaune qui n'est pas désagréable.

DISSERTATION XVI.

De la Fraxinelle.

La fraxinelle, connue dans les boutiques ſous le nom de dictame blanc, eſt une plante dont les racines ſont blanches, fibreuſes, de la groſſeur du doigt, d'où ſortent des tiges rougeâtres qui croiſſent à la hauteur d'un pied & demi, rondes, velues & remplies de moëlle, garnies de feuilles luiſantes, d'un verd clair, fermes, crenelées, & de la forme des feuilles de frêne; ce qui a fait donner le nom de fraxinelle à cette plante. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tiges; elles ſont belles, grandes, diſpoſées en maniere d'épis, compoſées chacune de cinq pétales, de couleur purpurine ou blanche, d'une odeur approchant de celle du bouc. A cette fleur ſuccede un fruit en étoile, contenant de petites ſemences pointues, noirâtres & luiſantes.

Cette plante ſe nomme : *Dictamnus albus, vulgò, ſeu fraxinella. Pin. Fraxinella. Cluſ. Polemonium. Tab. icon. Dictamnus. Linn. ſpec. plant.* 548. Elle vient ſur les montagnes qui ſéparent la Lorraine de l'Alſace, notamment ſur un côteau entre Calſedach & Ingrosheim.

Par l'analyſe chymique de cette plante, par l'odeur & le goût de ſa racine, M. Geoffroy conclut qu'elle contient une huile eſſentielle ſubtile, qui ſort d'abord avec le phlegme, une abondance d'huile épaiſſe & fétide, & une aſſez grande portion de ſel eſſentiel qui approche du ſel ammoniacal.

Cette plante eſt cordiale & alexitere, ſudorifique, diurétique, emmenagogue & vermifuge. M. Chomel rapporte deux cures opérées par cette plante, de la part d'un Herboriſte de Sermaize près de Noyon : Un Payſan qui ſouffroit des douleurs d'entrailles exceſſives, avec une faim canine, jetta un ver de cinq à ſix pieds de long,

pour avoir bu pendant quelques jours, par le conſeil de cet Herboriſte, un ſirop fait avec l'infuſion de la racine de fraxinelle. Un autre Payſan, pour avoir pris pendant quinze jours de la racine de fraxinelle, jetta par la bouche deux crapauds, dont l'un étoit déja corrompu & aſſez gros, & l'autre vivant, de la groſſeur d'une noix; il rendit en même temps deux écuellées de ſang, & fut auſſi-tôt ſoulagé de ſyncopes & de foibleſſes qui le tourmentoient depuis long-temps.

On ſe ſert de l'infuſion théiforme des feuilles & des fleurs de la fraxinelle contre les vapeurs. On la dit auſſi très-bonne dans l'épilepſie & les maladies du cerveau. L'eau diſtillée de toute cette plante eſt coſmétique. Zwelfer & Charas ſubſtituent la fraxinelle aux orobes pour les trochiſques de Squille qui entrent dans la thériaque. Le diſpenſaire de Paris fait entrer la racine de fraxinelle dans l'eau générale, épileptique, hyſtérique, dans

l'opiate de Salomon, l'orviétan, la poudre antiſpaſmodique de Guttete & l'huile de ſcorpions compoſée. Cette racine fait la baſe de la tiſane vermifuge que les Jéſuités débitoient & vendoient autrefois dans leurs pharmacies de Nancy, Dijon, Rheims, Pont-à-Mouſſon & Enſisheim.

La fleur de cette plante mérite, par ſa beauté & ſon port majeſtueux, d'être cultivée dans les jardins des curieux; on en voit en quantité dans les jardins royaux de Trianon. La fraxinelle a une choſe de remarquable, qu'on ne voit pas dans les autres plantes : l'extrêmité de ſes tiges & les calices de ſes fleurs ſont couvertes d'une infinité de véſicules pleines d'huile eſſentielle, comme on peut l'obſerver facilement à l'aide du microſcope; elles répandent dans les jours d'été des vapeurs éthérées, inflammables, & en telle abondance, que ſi l'on place au pied de cette plante une bougie allumée, il s'éleve tout à coup une grande flamme qui ſe répand ſur toute la plante.

DISSERTATION XVII.

Du Moly.

Le moly eſt une eſpece d'ail, qui ne differe de l'ail ordinaire qu'en ce qu'il n'a point d'odeur mauvaiſe. Il ſe nomme: *Allium moly. Linn.* On le cultive dans quelques jardins de la Lorraine. Ses fleurs jaunes, par leur beauté, peuvent orner les parterres d'été.

Cette plante, ſuivant Lémery, contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Sa ſemence & ſa racine ſont apéritives. Homere a chanté le moly & lui a attribué la vertu de diſſiper & de détruire les venins & les enchantemens. Quant à ſa deſcription & à ſes propriétés, voyez notre Diſſertation ſur l'ail.

DISSERTATION XVIII.

Du Myrrhis.

LE myrrhis, ou cerfeuil ſauvage, eſt une plante à-peu-près ſemblable au cerfeuil d'Eſpagne. Voyez Diſſertat. XI. Il n'en differe que par ſes feuilles, qui ſont plus petites & déchiquetées plus profondément. Pluſieurs perſonnes le confondent mal-à-propos avec la grande cigue, avec laquelle il a quelque reſſemblance.

Cette plante ſe nomme : *Myrrhis annua ſemine ſtriato lævi. Tour.* 315. *Chærophyllum caule ſcabro, geniculis tumidis. Linn. ſpec. plant.* 370. *Chærophillum ſylveſtre, oreoſelinum. Tab. icon.* 94. *Apium ſylveſtre. Ger. icon.* Cette plante eſt printaniere; elle croît dans les hayes, aux lieux herbeux & ombrageux, en terre graſſe. On en trouve aux environs de Turique.

Cette eſpece de myrrhis a un goût & une odeur aromatiques aſſez agréables; on peut la manger en ſalade, elle eſt plus tendre & plus agréable au goût que le cerfeuil ordinaire.

Outre ce myrrhis, il y en a encore en Lorraine de deux autres eſpeces. La premiere eſpece ſe nomme: *Myrrhis paluſtris latifolia alba. Tourn.* 315. La ſeconde eſpece, qui eſt plutôt une variété, eſt connue ſous le nom de *Myrrhis paluſtris latifolia rubra. Tourn.* 315. Cette eſpece vient le long de la route qui conduit du Tillot à Fraiſe, villages des Voſges peu éloignés du mont Balon & ſitués ſur la Moſelle.

On prétend que le myrrhis convient dans la ſuppreſſion des menſtrues & les accouchemens laborieux.

DISSERTATION XIX.

De l'Œillet.

L'Œillet eſt un genre de plante à racines ligneuſes, garnies de fibres; il pouſſe ordinairement pluſieurs tiges liſſes, rondes, genouillées ou noueuſes, brancheuſes, d'une hauteur proportionnée à l'eſpece & à la force des plantes. Sur chaque tige & chacun de ſes nœuds, qui, communément, ſont au nombre de ſept ou huit, partent, deux à deux, des feuilles étroites, longues, pliées en goutieres & terminées en pointes aigues, leur couleur emprunte quelque choſe & du verd & du bleuâtre confondus enſemble. Les fleurs, qui occupent la ſommité de ces tiges ou de leurs diviſions, ſont compoſées de pluſieurs pétales; elles different en nuances & en nombres. Les ſimples n'en ont que cinq; mais aux doubles, la quan-

tité n'eſt ni fixe ni la même en tous ; leur arrangement eſt en rond. Ces pétales ſont étroits à leur naiſſance & dans toute l'étendue du calice, mais ils s'élargiſſent enſuite juſqu'au bout, & ce bout eſt plus ou moins légérement dentelé. Dans le centre de ſa fleur l'œillet porte dix étamines garnies de petits ſommets & un piſtil, où tiennent deux ou trois filets comme argentés pour l'ordinaire : car j'en ai vu de rouges ; ils ſurmontent les pétales & ſont recourbés à leur cime. Le tout eſt contenu par un calice cylindrique & membraneux, diviſé en cinq pointes par le haut, & ceint par le bas d'une enveloppe que forment quatre écailles, dont deux ſont moins grandes & reſtent plus baſſes que les autres. Cette conformation ſe trouve aſſez généralement vraie pour les œillets des jardins, mais elle varie ſur les œillets champêtres.

Quand la fleur eſt paſſée, le piſtil devient un fruit preſqu'oval ou preſque

cylindrique, ſelon l'eſpece qui le porte. On lui donne différens noms : de coque, de gouſſe & de coſſe.

Quand le fruit eſt mûr, il s'ouvre par la pointe en quatre portions, & laiſſe voir, dans une loge unique, des graines fort applaties, noires, arrondies dans leur contour, comme ridées ou feuilletées; elles tiennent à un placenta. La quantité de ces ſemences n'eſt point toujours égale; car, outre que beaucoup de tiges avortent ſur les plantes mêmes qui ſont ordinairement fertiles, il eſt certain que les œillets ſimples portent bien plus de graines que les doubles, qui n'en donnent point ou n'en donnent que peu, & ne ſont pas toujours conſtans dans cette foible marque de fécondité.

On diviſe les œillets en ſauvages & en cultivés; on les diſtingue encore en œillets ſimples & en œillets doubles. Les ſimples, ſont ceux qui n'ont que cinq feuilles ou pétales : les Fleuriſtes

mettent encore dans la classe des simples tous ceux qui n'ont pas plus de quinze pétales, on pourroit les appeller sémi-doubles. Les doubles sont ceux dont le nombre des pétales excede celui de quinze, quel que puisse être le nombre excédent ; car il est tel œillet dont l'opulence égale plus de cent feuilles.

Les œillets sauvages qu'on trouve en Lorraine, sont 1°. L'œillet vulgaire à larges feuilles : *Caryophillus montanus.* 1. *Tab. Caryophillus sylvestris vulgaris latifolius. Pin.* 209. *Tourn.* 383. *Dianthus floribus subaggregatis : squammis calicinis ovatis aristatis tubum subæquantibus, foliis linearibus trinerviis. Linn. sp. plant.* 586. Il croît sur les montagnes de Pont-à-Mousson.

2°. L'œillet simple à fleurs laciniées, blanches & odorantes : *Caryophillus sylvestris alter flore laciniato odoratissimo candido. Tour.* 331. Il vient communément sur le penchant des montagnes des Vosges.

3°.

3°. L'œillet ſimple barbu : *Caryophillus barbatus ſylveſtris. Tourn.* 333. Il croît aux lieux élevés, ſur les montagnes.

4°. Le petit œillet ſauvage à une ſeule fleur : *Caryophillus ſylveſtris humilis flore unico. Tourn.* 333.

Parmi les œillets cultivés, celui qu'on voit le plus communément en Lorraine, eſt l'œillet barbu à larges feuilles : *Caryophillus hortenſis barbatus latifolius. Tourn.* 330.

Ce qui caractériſe un bel œillet, ſont, ſuivant les Fleuriſtes, ſa forme, ſon étendue, ſes panaches & ſon odeur. Sa forme ou ſa figure dépend de l'abondance & de l'arrangement des pétales; plus il y a de pétales, & mieux ils ſont diſpoſés, plus l'œillet plaît par ſa forme. Si cette fleur s'arrondit bien en huppe, ſi elle ſe voûte en dôme régulier, ſi elle pomme uniment, pour-lors on pourra qualifier cet œillet de beau, bien différent en cela de celui qui, n'ayant

que peu de pétales, les évase sans graces & reste plat, ainsi qu'on le remarque dans les œillets simples & sémi-doubles; on excepte cependant de cette regle les œillets à qui l'excès de vigueur, ou une habitude qui leur est particuliere, fait pousser un gros bouton au centre de sa fleur, ou plusieurs petits boutons collatéraux; car en ce cas, quoique l'œillet éleve moins sa voûte, l'abondance des pétales plaît, & la main adroite du Cultivateur peut faire un arrangement que ces œillets ne reçoivent pas toujours de la nature. Outre le nombre & la disposition des pétales, les connoisseurs exigent encore dans l'œillet que l'extrêmité de ses pétales soit à-peu-près arrondie & proprement dentelée. Les œillets dont les feuilles s'allongent en pointes, leur paroissent difformes; ceux dont les dentelles ou crenelures sont inégales, leur déplaisent par un certain air comme hérissé, qui les dépare.

La grandeur de l'œillet, ou l'étendue de ses feuilles, est une des conditions de sa beauté : cette grandeur doit être de trois ou quatre pouces de diametre sur neuf ou douze de tour ; il y en a même de sept pouces de diametre. L'adresse à habiller cette fleur, sert beaucoup à lui faire étaler sa pompe ; on ne doit pas cependant conclure qu'il faille rejetter tout œillet qui n'atteint pas à la mesure qu'on vient de déterminer. L'éclat des couleurs, la singularité des panaches, la rareté du sujet, la finesse des traits font estimer & conserver plusieurs œillets, dont la fleur n'a pas au delà de deux pouces d'étendue ; ils sont même plus estimés actuellement, parce qu'ils ne crevent point, & n'ont pas besoin d'ajustemens pour se montrer & plaire.

Par couleur, quand il s'agit d'œillet, on entend en général & celle de leur fond & celle des panaches. Le fond est ordinairement pris pour la couleur do-

minante & les panaches sont les autres couleurs qui brochent sur le fond. On exige, pour la beauté réguliere de cette fleur, que son fond & les panaches soient bien opposés en teinte, qu'ils ne soient nullement brouillés ou confondus par leur voisinage, mais tranchés avec précision & nettement. On veut de plus que les panaches naissent à la racine des feuilles & qu'ils s'étendent, sans interruption, jusqu'à leur extrêmité. Plus ils occupent d'espace, plus ils sont estimés. Les panaches par quart ou par moitié des feuilles sont préférables aux petits ou aux panaches à emporte-piece ou à pieces plaquées, comme disent les grands Fleuristes, pour désigner ces panaches isolés, qui n'aboutissent ni à la racine ni à l'extrêmité des feuilles. Les dispositions contraires ôtent de son prix à l'œillet. De petits panaches multipliés semblent le chiffonner. Les couleurs qui s'imbibent entr'elles, le salissent. Trop de mouche-

tures le brouillent : ce qui doit s'entendre de la confusion, non de la variété ; car plus un œillet a de couleurs, plus il est estimé ; & quand les feuilles sont les unes comme les autres exactement marquées de ces couleurs, c'est le dernier ou le plus haut degré de beauté qu'on puisse desirer dans un œillet, lorsque sur-tout le blanc, qui se trouve parmi les autres couleurs, est sans reproche & ne paroît pas plombé.

M. Grosjean, dans ses amusemens physiques d'hiver, &c. publiés en allemand à Nordhausen en 1751, divise les beaux œillets en six classes quant aux panaches : en bizarres, en bizarres picotés, en picotés, en doublets, en concordes & fanieux. Les bizarres ont trois jusqu'à cinq couleurs distribuées par bandes. Les bizarres picotés ou piquetés, sont les œillets sur lesquels on voit ces couleurs différentes en petites raies ou taches. Les picotés n'ont que deux couleurs, dont l'une est répandue

ſur l'autre en maniere de petits traits ou de petits points. Les doublets ont deux couleurs, dont l'une eſt placée ſur l'autre par larges bandes. Les concordes ſont ceux qui n'ont que deux rouges différens. Les fanieux ont les feuilles rouges en dedans & blanches en dehors.

Le parfum délicieux que l'œillet exhale, n'eſt pas en lui une qualité indifférente ; ſon odeur aromatique le fait placer au deſſus de beaucoup d'autres fleurs. Le choix de ceux qui ſont les plus odoriférans, dépend du goût des perſonnes qui en font cas.

Les œillets donnent une plus belle fleur en pots qu'en pleine terre. Les pots doivent être d'une capacité moyenne, ni trop grands ni trop petits : on les prend ordinairement de dix pouces d'ouverture d'un bord à l'autre, & de dix pouces de hauteur extérieure.

Les marcottes, ou ceux qui ſont nouvellement tirés de la pépiniere, de-

mandent des pots plus petits : on se sert de pots de terre ou de fayence, vernissés ou non vernissés, n'importe. Ces pots doivent être plus étroits dans le fond & percés au milieu pour empêcher l'eau de croupir. Il faut les placer sur un gradin ou sur un piedestal, & non à terre, tant pour empêcher que les œillets ne pourrissent par le séjour de l'eau, que pour en éloigner les vers.

La meilleure terre pour les œillets, est celle qui est composée de terre de taupinieres, de terreau & de terre de saule pourrie ou de feuilles d'arbres, le tout par tiers. Quand la plante est malade, on recharge le pot avec un mêlange de cendres faites de cossots ou paille de feves, de fumier de cochon, de suie, & de quelques crottes de ver à soie. Toutes ces choses employées par mesure & avec discrétion, mettant plus ou moins des unes que des autres, suivant l'exigence des cas, font très-propres à écarter les insectes ennemis

de la plante, & à rendre à la plante elle-même sa premiere vigueur.. Il faut que le tout soit bien mêlangé, bien criblé, & à couvert des pluies, auxquelles on substitue les arrosemens, afin d'exciter la fermentation & de ne faire qu'un corps, sans aucune distinction des parties; à défaut de cette terre, on se servira, pour ranimer les plantes, de crottins de brebis, qu'on mettra sur la surface de la terre & qu'on arrosera aussi-tôt.

L'eau la plus propre pour arroser les œillets, est celle de pluie qu'on a eu soin de ramasser, &, à son défaut, de riviere ou de fontaine. On connoît que l'œillet a besoin d'être arrosé, lorsque sa verdure pâlit, ses feuilles se rapprochent, les dards panchés perdent leur direction. Quand on arrose, il ne faut point verser l'eau à la hâte & à flots, mais avec une succession modérée, qui lui donne le temps & la facilité de s'insinuer où l'on veut. Pour

bien faire, avant que d'arroser, il faut bécheter la surface du pot, sur-tout si la terre s'est formée en une espece de croûte.

Il faut arroser au printemps les œillets avec économie & discrétion, c'est-à-dire, par mesure & au temps favorable, trois heures environ après le lever du soleil. En été il faut être plus libéral dans les arrosemens, qu'on fera ordinairement sur le déclin du soleil. En automne on arrosera plus rarement, c'est-à-dire, qu'on diminuera la fréquence des arrosemens & la quantité de l'eau, selon que les chaleurs elles-mêmes diminueront. En hiver il ne faut arroser les plantes que le moins qu'on pourra; &, pour mieux faire, il faudroit seulement mettre les pots dans des terrines jusqu'à moitié, sans jetter l'eau pardessus la superficie.

La meilleure exposition pour les œillets, est celle du Levant & quelquefois celle du Couchant; mais pour l'exposi-

tion, du Midi ou du Nord elle leur eſt meurtriere. Aux premiers beaux jours du printemps on ouvre les fenêtres de la ſerre où on avoit placé les pots d'œillets pendant l'hiver ; ſi le temps continue en ſa beauté, on les mettra à l'air quelque temps après, on les placera cependant les premiers jours à l'abri du vent ou des frimats, après quoi on viſitera chaque pot, on dépotera ceux qui n'en ont pas des aſſez grands, comme les marçottes & les jeunes pieds, on les rangera dans d'autres pots ſans toucher aux racines, ayant ſoin de mettre quelques petites pierres ou morceaux de pots caſſés au fond du pot pour favoriſer l'écoulement des eaux, de ne pas placer la plante trop avant dans le pot, & de ne pas laiſſer les racines découvertes. Si ce ſont des vieux pieds dont on veut renouveller la terre, il faut rafraîchir les racines ; on fera enſuite de temps en temps quelques labours, & on arroſera la plante ainſi que nous l'avons dit,

ſuivant le beſoin, elle pouſſera des montans pour donner la fleur, & des petits rejets pour les marcotes.

Si on veut avoir la fleur printaniere, on la hâtera par les bons ſoins, en répandant pardeſſus la ſuperficie de la terre de la fiente de pigeon, ou de brebis, ou même de la terre mêlangée dont nous avons parlé plus haut, & en arroſant la plante deux ou trois fois avec de l'eau dans laquelle on aura délayé la fiente de vache. Si, au contraire, on veut retarder la fleur, on coupera les montans & on ne laiſſera que les rejets, la ſeve ſe portera dans ſes parties; & ces rejets, au lieu d'être propres en automne pour des marcottes, monteront en tige. A l'égard des œillets dont on ne veut ni accélérer ni retarder les fleurs, on ne laiſſera monter des tiges que ce qu'il en faudra pour ne pas épuiſer la plante, on les attachera à des petites baguettes, qu'on appuyera ſur des cercles, & on ne laiſſera que le bouton

du sommet de chaque montant, afin que la fleur ait plus de force & d'étendue. Quand le bouton est droit & pointu, c'est un signe que la fleur s'épanouira aisément ; mais s'il est gros, bossu, il exigera quelque petit soin de la part du Fleuriste pour en faciliter l'ouverture, comme de le lier avec un petit fil, de fendre avec une épingle les divisions du calice, afin d'aider, autant que faire se pourra, la nature. Quand l'œillet commencera à s'épanouir, on l'arrangera sur une carte avec méthode & élégance, sur-tout si c'est un œillet de l'espece de ceux qui dé-crevent. Lorsque tous les pots d'œillet seront fleuris, on les placera sur un amphithéatre, qu'on aura soin de couvrir de toile ou de planches, pour mettre la fleur d'œillet à l'abri du soleil & de la pluie, sans lui ôter cependant l'air ; on nuancera les pots d'œillets, autant que faire se pourra, pour le plaisir de la vue.

Un inſecte qui fait un grand tort à l'œillet, lorſqu'il eſt en fleur, eſt le perce-oreille; pour en garantir vos pots d'œillets, c'eſt de poſer les montans de votre amphithéatre ſur des pierres creuſes, que vous remplirez d'eau : cette eau eſt pour eux un petit océan qui les empêche de paſſer; mais quand ils ſont une fois ſur vos œillets il faut leur tendre des pieges : on met au bout haut des baguettes, des onglets de pied de mouton, les perce-oreilles aiment l'odeur de ces onglets & s'y retirent pendant la chaleur du jour, il eſt aiſé pourlors de les attraper.

Quand la fleur eſt paſſée, on coupe les montans qu'on ne deſtine pas pour la ſemence, on nettoie les feuilles ſeches de la plante, on lui donne un petit labour, on l'arroſe & on la met en plein air. A l'égard de ceux qui ſont propres pour la ſemence, on les laiſſe, ſans cependant les expoſer d'abord au grand ſoleil, qui pourroit leur nuire,

en ayant été privés pendant quelques temps, on ne les y accoutume qu'insensiblement. Les œillets simples & les sémi-doubles sont ceux qui donnent de la semence; car ceux qui sont doubles & qui décrevent en donnent rarement. On prétend qu'en mêlant les pots de beaux œillets avec ceux des médiocres, la poussiere des étamines des beaux œillets se mêlant avec la liqueur du pistil des œillets ordinaires, peut fournir de la semence capable de donner des œillets nouveaux. Cette semence se recueille en juillet & août, souvent on n'en trouve que deux ou trois sur chaque pied.

Quand l'hiver approche on met, ainsi qu'au printemps, les pots d'œillets sur des appentis à l'air, cela les met à l'abri des premieres gelées; quand elles deviennent un peu plus fortes, on met des paillaissons devant, & enfin, pendant les plus grands frimats, on les transporte dans la serre, ou, à défaut

de ſerre, dans quelques chambres : au reſte l'œillet réſiſte aſſez bien aux gelées ; ce qui lui fait le plus de tort, c'eſt la neige, & même quelquefois la bruine, dont on doit ſur-tout le garantir.

On multiplie l'œillet par la ſemence, la marcotte & la bouture. C'eſt ordinairement au printemps qu'on ſeme cette fleur ; on ôte la graine de ſa capſule uniquement dans le temps qu'on la ſeme, car elle s'y conſerve mieux. Pour ſemer cette graine, on prend une terrine percée, on la remplit de terre mêlangée de celle de taupinieres & de terreau juſqu'aux deux tiers ; l'autre tiers eſt deſtiné à y mettre la terre dont nous avons donné, au commencement de cette Diſſertation, la préparation ; on répand ſur cette ſeconde terre, après l'avoir applatie à la main, la ſemence d'œillet, on la recouvre enſuite de trois lignes toujours de cette même terre, on l'arroſe & on laiſſe la terrine à l'ombre

pendant trois ou quatre jours, après quoi on l'expose au soleil. Quand la plante est assez forte on la repique, quelque temps après on la met dans des petits pots jusqu'au printemps suivant, temps auquel on les dépote. Ces œillets de semences fleurissent la seconde année; on leur donne de temps en temps de légers labours & des arrosemens, suivant le besoin.

Quant à la marcotte, qui est la seconde maniere de multiplier l'œillet, on attend pour la faire que l'écorce de la tige, qu'on destine à cet usage, soit de couleur ligneuse, ou semblable à la couleur du pied de l'œillet; quand la tige à marcotter est en cet état, on lui fait une entaillure, ordinairement à un pouce & demi ou environ loin de la souche : cette entaillure consiste à couper la branche sur un nœud jusqu'au milieu, mais jamais au delà des deux tiers de l'épaisseur de ce nœud. Cette coupure ne doit point être directe dans le

le nœud, mais de biais, ou, comme quelques-uns le disent, en bec de flûte. On prolonge ou on étend la fente de trois ou quatre lignes depuis le nœud ouvert, tirant vers l'autre nœud du côté, non du pied, mais de la marcotte. Si on fend la branche trop avant, on l'expose à pourrir par la trop grande ouverture; si, au contraire, on ne l'entaille point suffisamment, il n'est pas assuré que la marcotte prenne racine.

Pour tenir ouverte la plaie, on met dans cette fente le brin d'une feuille, on assouplie ensuite insensiblement la tige & on la rend flexible avec les doigts, on la plie entre ses nœuds à diverses reprises; par ce soin ménagé prudemment, on conduit la marcotte où l'on veut, on l'arrête avec un petit crochet & on recouvre la plaie d'environ deux pouces de terre; si les plantes ont des tiges qu'on ne pourroit courber, à cause de leur hauteur, sans les casser, on met pour-lors les vieux pieds en

pleine terre, qu'on enfonce ſuffiſamment, pour avoir la liberté d'opérer ſur les branches; on a la méthode de rogner l'extrêmité des feuilles des tiges qu'on marcotte, ſans toucher à celles du cœur. Quand la marcotte a pris racine, on la ſépare du pied & on l'expote, en évitant de rompre la petite motte de terre que les racines enlevent avec elles.

La troiſieme maniere eſt la bouture; nous parlerons de la maniere de faire des boutures, lorſque nous traiterons du myrte. Il y a pluſieurs animaux qui font la guerre à l'œillet: le premier eſt le perce-oreille; nous en avons parlé plus haut.

Le ſecond eſt le puceron. Cet inſecte attaque l'œillet non par petits détachemens, mais en troupes nombreuſes & ſouvent de nuit, ſe cachant de jour deſſous les feuilles. Le ſeul & unique moyen de ſe délivrer de ces inſectes, c'eſt de les écraſer.

Le troisieme insecte qui nuit à cette plante, est une chenille grise. Cette chenille a la malice de se retirer sous terre à quelques lignes de profondeur, lorsqu'elle veut se cacher ; & tantôt elle cerne la plante par le pied, tantôt elle ronge les montans ou dards dès leur naissance. On trouvera cette chenille en béchotant le vase avec attention, pourvu cependant que les yeux suivent l'outil, & par ainsi on s'en délivrera.

Le quatrieme insecte est la chenille verte. Elle gravit sur les tiges & les dards, ronge & dévaste tout ce qu'elle rencontre, même le bouton de la fleur, dans lequel elle s'insinue. Il faut chercher assidument cet insecte & le détruire.

Le cinquieme ennemi de l'œillet est la fourmi. Elle est facile à détruire : il n'y a qu'à mettre les pots d'œillets pendant quelque temps dans un sceau d'eau, vous les noyerez.

Le sixieme ennemi redoutable à l'œil-

let, eſt ce qu'on appelle écume printaniere qui s'attache après l'œillet ainſi qu'après pluſieurs plantes, cette écume eſt l'excrément de la ſauterelle-puce, qui lui ſert d'enveloppe; il eſt d'autant plus facile d'en purger l'œillet, qu'on peut aiſément la trouver.

Le ſeptieme animal qui en veut à l'œillet, eſt le limaçon. On peut parvenir à le détruire après les pluies, c'eſt dans ce temps ſur-tout, & au printemps, que le limaçon fait ſes courſes.

Le huitieme inſecte deſtructeur de cette belle fleur, eſt ce qu'on nomme nuile. Ce petit inſecte déſole les œillets en plein été; il s'introduit dans le cœur & pénetre jusqu'au fond le plus caché des feuilles. On reconnoît ſa préſence, lorſque le feuillage des tiges attaquées mollit, ceſſe de s'ouvrir, ou ne pouſſe qu'avec une langueur, dont le pronoſtic ne peut être que ſiniſtre. Le remede eſt d'ouvrir & de dilater l'intérieur des tiges & d'y verſer quelques gouttes

d'une décoction d'herbes ameres, & de saupoudrer cette partie de la plante avec du tabac pulvérisé bien fin, ou, à son défaut, de la cendre ou de la suie tamisée; vous délogerez par-là ce petit insecte presque imperceptible.

Le neuvieme est le rat. Cet animal aime beaucoup les œillets; il y a mille moyens connus pour le détruire.

Les œillets sont sujets à plusieurs maladies. Les plus ordinaires sont : le blanc, la pourriture, le jaune & le hâle. Le blanc est une espece de tache blanche qui s'attache aux fanes de l'œillet, & dont peu-à-peu, comme une peste, elle gagne le cœur; en sorte que la mort s'ensuit, quelques diligences qu'on puisse apporter à couper ses fanes. Ce venin est si mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrêmité des fanes, il ne laisseroit pas de causer les mêmes ravages que s'il s'étoit d'abord attaché au corps de la plante; c'est ce qui fait croire à tous les curieux que

c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante. La cauſe de cette maladie vient d'une trop grande ſéchereſſe, d'une mauvaiſe expoſition, d'un mauvais arroſement, des brouillards & autres accidens.

Le blanc eſt une maladie incurable; on en peut cependant préſerver l'œillet, en ne l'expoſant point aux nuits froides, aux brouillards. Le grand air lui eſt propre, & les œillets élevés dans les jardins de campagnes ſont moins ſuſceptibles du blanc. On doit arroſer plus abondamment & plus fréquemment les œillets malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes. Enfin il faut reconnoître les œillets qui ſont ſujets au blanc, pour en avoir un ſoin tout particulier.

La pourriture eſt une eſpece de gangrene qui ronge l'œillet petit à petit, qui vient de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, de mau-

vaiſes eaux, de lieux humides, &c. Si la pourriture n'a point atteint le cœur de l'œillet, & ſi elle demeure au pied, on peut le ſauver, en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied juſqu'au vif; enſuite on bouche la plaie qu'on lui a faite avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puiſſent trouver entrée. On peut par ce moyen ſauver les marcottes qui ſont au pied, en les marcottant de bonne heure. Si quelques-unes des marcottes ont de la pourriture, on les retranche, afin qu'elles ne corrompent pas les autres ni le pied.

Le jaune vient d'une mauvaiſe retenue trop long-temps dans le pot, qui, par une humidité exceſſive & maligne, a vicié la racine de l'œillet, en ſorte qu'il languit & devient jaune.

Tout le remede qu'on peut donner à une plante à demi-morte, eſt d'expoſer l'œillet en un lieu où le ſoleil renvoie ſes rayons, deux heures le matin,

ſans l'arroſer ni lui donner la pluie du ciel, juſqu'à ce que cette grande humidité; qui eſt dans le pot, ſoit paſſée, & que la racine, qui étoit enfermée comme dans un cloaque de boue, ſoit deſſéchée. Cette maladie vient ordinairement de ce que le pot n'eſt pas percé, ce qui fait que l'eau y croupit, n'ayant point d'écoulement.

Le hâle eſt une tache qui vient ordinairement ſur les feuilles de l'œillet & gagne peu-à-peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. Cette maladie vient ordinairement dans le printemps & l'automne, par les vilains brouillards & les pluies froides; quelquefois auſſi durant l'hiver, par l'humidité de la terre & du temps. Pour arrêter le progrès de cette maladie, on coupe les fanes qui en ſont atteintes, & on les gratte avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne ſe communique à la tige.

L'œillet contient, ſuivant l'analyſe

chymique qu'en a faite M. Geoffroy, une aſſez grande portion d'huile ſubtile, comme on peut le conjecturer par ſon odeur pénétrante ; beaucoup d'huile denſe & ſuſceptible de raréfication, & un ſel tartareux ammoniacal.

Les œillets ſimples, les plus rouges & plus odorans qu'on cultive dans les jardins, ſont employés dans la médecine ; on en fait un ſirop & une conſerve, qu'on ordonne ſous le nom de *tunica*, depuis une demi-once juſqu'à une once & demie. La décoction de ces fleurs paſſe pour un bon cordial ; pluſieurs perſonnes ont été guéries, ſi on en croit Simon Pauli, de fievres malignes par cette décoction, qui les faiſoit ſuer ou uriner, fortifioit leur cœur & calmoit leur ſoif. Dans les potions cordiales les plus tempérées on emploie le ſirop d'œillets, même en cas de fievres violentes : on le délaye ſimplement dans l'eau diſtillée d'alleluia. On fait avec les fleurs d'œillets un ratafia, qu'on

regarde comme vermifuge & propre dans les indigeſtions; voici comme il ſe prépare :

Faites cueillir, après le lever du ſoleil & dans un temps bien ſerein, aſſez d'œillets pour en remplir le vaiſſeau que vous deſtinez à l'infuſion, vous éplucherez bien toutes les fleurs feuilles à feuilles, vous en couperez même le blanc & vous n'en réſerverez que le rouge; la cruche étant bien remplie de fleurs, vous ajouterez quelques clous de girofle, un peu de cannelle & de macis, le tout prudemment, pour ne pas trop balancer l'œillet, qui doit toujours faire le goût dominant; vous verſerez enſuite ſur les ingrédiens autant d'eau-de-vie que votre cruche pourra en contenir, bouchez ſon orifice exactement & placez l'infuſion au ſoleil pendant ſix ſemaines. Ce temps révolu, les fleurs auront déchargé leur teinture & leur odeur; l'eau-de-vie en étant imprégnée, verſez-la par inclination ou

bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu, & dans une assez petite quantité d'eau, six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie. Si vous en avez employé six pintes, par exemple, vous la tremperez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, suivant la force qu'il vous plaira de donner au ratafia. Le sirop étant fait, suivant cette regle, vous l'ajouterez à l'eau-de-vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien & placez-la encore au soleil pendant trois semaines, après quoi, si le ratafia est louche, vous le passerez à la chausse; s'il est clair, vous pourrez vous en dispenser.

DISSERTATION XX.

De l'Oranger.

L'Oranger eſt un arbre dont la racine eſt ligneuſe, rameuſe; ſon tronc eſt droit; ſon écorce eſt brune, rude; celle de ſes jeunes branches eſt verdâtres. Ses feuilles ſont alternes, ſimples, preſqu'entieres, épaiſſes, luiſantes, arrondies au ſommet, ayant un pétiole garni de folioles qui le font paroître aîlé en forme de cœur. Ses fleurs ſont pédunculées, raſſemblées au ſommet des branches, ayant cinq pétales oblongs, planes, ouverts. Le calice, d'une ſeule piece, a cinq dentelures, très-petit, au milieu duquel ſe trouve une vingtaine d'étamines réunies par leurs filets en pluſieurs corps. Son fruit eſt une baie dont l'écorce eſt charnue, & la pulpe compoſée de véſicules; elle eſt

arrondie, divisée en neuf loges qui renferment chacune deux semences ovales, plates, calleuses.

On nomme cet arbre : *Malus arantia major. Pin. 436. Arantia malus. J. B. t. 1. p. 97. Aurantium acri medulla vulgare. Ferr. hosp. 377. Citrus aurantium. Linn.* Il se cultive dans la Lorraine chez les curieux; il est naturalisé en Provence, en Languedoc. L'espece la plus commune est la bigarade. On trouve des aiguillons piquans sur les tiges des orangers sauvages. L'orange douce, *Aurantium dulci medulla vulgare*, se cultive encore dans les orangeries de Lorraine, avec plusieurs autres variétés.

Les plus belles orangeries du pays, sont celles de Friscati, de Vrécourt, de Moulin, du ban S. Martin chez M. Perole. M. Buc'hoz, Conseiller au Bailliage & Siege Présidial de Metz, en a élevé une très-belle pépiniere à Longueville près de Metz. Nous allons d'abord rapporter la culture de cet ar-

bre, delà nous passerons à ses propriétés.

La culture de l'oranger & du citronnier est la même. L'ordre le plus naturel d'avoir des orangers est de les élever de pepins. On choisit, pour cet effet, des fruits cueillis dans leur parfaite maturité, on prend les graines qui s'y trouvent, & aux mois de mars ou d'avril on plante ces graines dans des pots, ou dans des caisses pleines de terreau de mouton & vieille couche, mêlée de terre franche, de marc de vignes & feuilles pourries, après l'avoir premiérement arrosé.

Comme l'on n'est pas sûr combien il en levera, on les peut mettre par rayons, ou dans des trous séparés, à la distance d'un ou de deux pouces; on couvrira ensuite les graines, en sorte qu'elles se trouvent enfoncées dans le terreau de deux ou trois doigts: on leur donnera de l'eau quand il sera nécessaire, les exposant au soleil un peu par

jour, juſqu'à ce qu'elles ſoient levées; pour-lors quand elles paroîtront, il faudra les y laiſſer tout-à-fait, & les éloigner du vent du Nord qui leur eſt fort contraire.

Si les graines réuſſiſſoient toutes, ou du moins en trop grande quantité, il faudroit ôter les plus foibles plants, afin que les autres priſſent plus de nourriture & devinſſent aſſez forts pour pouvoir être replantés.

A meſure que ces jeunes plants croîtront, on mettra à leurs pieds de la nouvelle terre, ſemblable à celle dans laquelle on les aura ſemés; quand ils auront atteint deux ou trois ans, on levera les petits ſauvageons en motte; on les mettra enſuite chacun dans un pot ſéparé, afin d'avoir plus d'étendue; on coupera les brins qui pouſſeront du pied, & on arrachera les feuilles & les épines qui pourroient les rendre noueux & tortus. On ne leur épargnera pas les arroſemens ordinaires, ni de fréquens

petits labours convenables à leur délicatesse ; &, par cette application, on trouvera dans cinq ou six ans que ces sauvageons seront en état de pouvoir être greffés ; si on mettoit les pots sur couche, ils pousseroient plus vigoureusement. La maniere d'arroser durant ce temps, est, suivant quelques-uns, de tremper les pots ou caisses où sont les jeunes plants dans une fontaine, ou une mare, ou autre vaisseau plein d'eau, jusqu'à la moitié du pot, on les y laisse tant que la superficie ne paroît pas mouillée, ce qui arrive trois ou quatre heures après; cet arrosement se fait par attraction.

On multiplie encore les orangers par boutures & par provins, & cela est moins long. On fait la bouture dès le mois d'avril ou de mai. Dans le temps de la taille des orangers & des citronniers au sortir de la serre, on choisit quelques branches des plus droites & des plus unies, on les coupe de la hauteur d'un

d'un pied, on ratiſſe l'écorce d'en bas d'environ deux ou trois travers de doigt : on coupe auſſi le haut & on en ôte les fleurs qui peuvent s'y trouver. Dans cet état, on plante ces branches à la diſtance d'environ deux pieds dans de la terre pareille à celle dont nous avons parlé. On enfonce ces branches juſqu'à quatre ou cinq travers de doigt, & on les laiſſe pouſſer racine ſans y rien faire davantage; quand elles ont pris racine, on les cultive par de légers labours & des arroſemens néceſſaires. Dans trois ou quatre ans on peut avoir ainſi des arbres qui portent du fruit, ſur-tout dans les pays chauds où cette méthode eſt fort en uſage.

La marcotte ſe pratique au mois de mars & de ſeptembre. On choiſit les branches qu'on veut provigner, on enveloppe le bas avec une bande de cuir d'un travers de doigt; on coupe auparavant au deſſous l'écorce qui occupe cet eſpace, on lie & ſerre la bande de

cuir avec de la petite ficelle cirée ou poissée, afin qu'elle soit plus ferme & qu'elle ne se lâche point; on entoure cet endroit de quelque petit vase fendu & percé par le fond, à travers duquel la branche sorte; on remplit ce vase de terreau : on en suspend au dessus un autre plein d'eau, qui la laisse tomber goutte à goutte dans celui de dessous, pour l'arroser insensiblement, sinon on lui donne cette humectation de toute autre maniere. Au bout de six mois la branche a souvent assez de racines, on peut la couper & la planter dans un endroit plus spacieux; il ne faut la couper que quand on est bien sûre qu'elle a suffisamment de racines. Le meilleur temps pour provigner, est, sans contredit, le mois de mars.

On greffe les orangers, quand ils sont assez forts, ou en approche, ou en écusson à œil dormant. Pour greffer en approche, ou coupe en tête le sauvageon : il faut qu'il soit passablement

gros; on fait ensuite une entaille, & quelquefois une fente, pour y pouvoir appliquer la branche de l'oranger dont on veut avoir l'espece, on coupe un peu de l'écorce & du bois des deux côtés; &, sans autre mystere, on fait entrer ce rameau dans le milieu de l'entaille, on couvre le tout avec de la cire ou de la terre glaise, qu'on enveloppe de linge, en les liant ensemble avec de l'écorce d'arbre ou de l'osier, afin que rien ne s'ébranle, & pour empêcher la greffe de retourner en arriere, comme elle pourroit faire, tenant toujours à son principe.

Le mois de mai est la vraie saison pour cette greffe, à cause de la rencontre de la sève des deux arbres, qui est plus abondante en ce temps; on ne séparera le sauvage greffé d'avec l'oranger approché, qu'au mois d'août; on coupera ou sciera la branche approchée directement au dessous de l'endroit où elle entre dans l'entaille.

Une chose qu'il faut prendre garde; c'est de ne pas aller jusqu'à la moëlle, soit en faisant l'entaille au sauvageon, soit en coupant des deux côtés la branche qu'on veut approcher; ce qui n'est pas difficile. L'unique embarras qu'on regarde dans cette sorte de greffe, est de faire l'approche avec la branche d'un arbre assez gros & haut, sans laisser plus de hauteur au sauvageon. Mais cet inconvénient n'est pas à craindre pour les arbres qui sont dans des pots ou caisses, parce qu'on peut les élever autant qu'il faut par le moyen de quelques treteaux.

La greffe à écusson à œil dormant demande plus de sujétion : on la pratique en juillet, août, septembre. On prend sur l'oranger ou citronnier, dont on veut tirer la greffe, un rameau d'une branche qui ait deux ans & qui soit garni de bons yeux. Pour empêcher ces yeux de faner, on ne coupe avec les ciseaux les feuilles entre les-

quelles ils ſont, que juſqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queue; c'eſt-à-dire, qu'on laiſſe le bout & l'extrêmité, avec quoi on tient l'écuſſon entre ſes levres ſans le mouiller de ſalive, après qu'il eſt enlevé.

On appelle écuſſon, l'œil dont on ſe ſert pour la greffe. On l'enleve ordinairement par une inciſion avec le taillant du greffoir, qu'on commence un peu au deſſus & qu'on pourſuit juſqu'en bas, en coupant délicatement, en ſorte que l'œil ne ſoit point offenſé; ſans finir de le détacher, on le remet en place, & on coupe en travers la partie ſupérieure pour la faire quarrée & les deux côtés d'en bas en pointe: ce qui ſépare l'œil, auquel il faut laiſſer un peu de bois qui y tienne. On peut auſſi l'enlever ſans ces dernieres inciſions, en preſſant avec le pouce ſur les côtés.

Ce qu'il y a d'important & de la derniere conſéquence, eſt que le germe

interne, par où l'œil doit recevoir sa nourriture & qui lui répond, soit resté à l'écusson enlevé. Il n'est pas moins nécessaire que le sauvageon qu'on veut greffer ne manque point de seve ; ce qui n'arrive guère autrement, quand le bois est jeune ; on le connoît aisément dès qu'on applique le greffoir pour faire l'incision nécessaire, par un petit bruit, causé, sans doute, par l'air qui se trouvoit avec la seve entre l'écorce & le bois. Ceux qui font cette incision avant d'enlever l'écusson, s'exposent à éventer le suc essentiel qui doit servir à coller l'œil sur le sauvageon, parce qu'outre le temps qu'on met à l'enlever, on ne réussit pas toujours à l'avoir d'abord bien conditionné; pour bien faire, il ne faut faire l'incision que la derniere, pour empêcher la seve de trouver trop de jour pour se dessécher.

La forme de l'incision est celle d'un grand T ; on choisit pour cela, sur le

corps du sauvageon qu'on veut greffer, un endroit bien uni, le plus près de la superficie de la terre qu'il est possible, afin que le jet qui doit sortir de l'écusson puisse faire un arbre bien droit; on coupe en travers l'écorce, appuyant le tranchant du greffoir aussi doucement qu'il le faut pour ne pas offenser la tige; puis avec la pointe, prenant au milieu de cette ligne transversale, on tire une parallele en bas qui forme le T.

Après ces deux coups de tranchant, on leve, avec le bout applati du manche du greffoir, la peau incisée des deux côtés longs, la renversant à droite & à gauche sans rien déchirer; on prend ensuite l'écusson, qu'on tenoit par le bout des feuilles entre ses levres, & on le place à l'endroit qu'on a préparé, en sorte que la tête joigne, sans aucun vuide, à la traverse incisée, & que les côtés de l'écorce qu'on a détaché le couvrent entiérement, à la réserve de l'œil.

Pour faire qu'ils s'unissent mieux ensemble, on les lie avec un brin de chanvre ou filasse que l'on mouille, en prenant cependant garde de trop serrer au dessous de l'œil, de peur d'empêcher le cours de la seve qui le doit nourrir, & que le plant greffé, venant à grossir, ne soit pas étranglé & scié; on arrête cette ligature par un nœud qu'on fait en passant le bout du chanvre dans le dernier tour. Au mois de mars suivant on coupe le chanvre parderriere, à la réserve de ce qui tient le haut de l'écusson, pour donner liberté à la seve de s'élever; autrement elle ne produiroit au pied qu'une multitude de jets sauvages. On raccourcit en même temps la tige greffée à deux ou trois pouces près de l'écusson, pour empêcher la seve de monter trop haut, afin qu'elle se porte toute entiere vers l'écusson; l'année d'après on coupe l'ergot resté tout proche de la greffe, le plus proprement qu'on peut. On peut

greffer indistinctement l'oranger sur le citronnier, *& vice versâ.*

Il faut continuer aux orangers greffés, même avec plus de soin, la culture qu'on leur donnoit avant de les greffer; c'est-à-dire, les arroser à l'ordinaire, labourer & rafraîchir la terre de temps en temps, ôter tous les petits jets & les feuilles qui pourroient pousser au pied & consumer l'humeur qui doit servir de nourriture à l'arbre.

On éleve rarement les orangers de pepins, de boutures ou de marcottes, on les achete tout élevés & tout greffés; on nous en apporte de Gênes, de Nice & de Provence, où il y en a de de grandes pépinieres. Les habitans de ces cantons n'ont pas recours, pour ces pépinieres, à la seule voie des pepins; ils plantent ordinairement des brins de pommiers d'Adam pour les faire venir de bouture, à la distance d'un pied l'un de l'autre. Ils greffent ces jeunes plants lorsqu'ils sont parvenus à la grosseur

d'environ un doigt, & ce ſont ordinairement ceux-là qu'ils nous vendent.

On tranſporte ces arbres de deux manieres, ou avec la motte ou ſans motte; quand on leur ôte la motte, on couvre les racines avec de la mouſſe & de la fougere, on raccourcit leurs branches & leur tige, réduiſant les moindres à la hauteur d'environ deux pieds; on les empacte enſuite auſſi dans de la fougere & de la mouſſe, & on les met dans des caiſſes faites exprès, en ſorte qu'ils ſoient à couvert du froid.

On prend les mêmes précautions pour les tranſporter avec leurs mottes; ſouvent ces mottes ne ſont pas toujours naturelles, on les contrefait avec de la terre glaiſe ou de la terre forte qu'on applique ſur les racines, cela les conſerve; mais ſouvent cela trompe ceux qui demandent des mottes naturelles.

On laiſſe aux orangers, qu'on apporte en mottes, des branches & des

feuilles qu'ils conſervent; & c'eſt une facilité pour connoître s'ils ſe portent bien : la vigueur des uns & des autres étant un bon ſigne. Les autres marques auxquelles on en juge, ſont, que l'écorce ſoit d'un verd jaunâtre, qu'elle ſoit ferme & non mollaſſe, & que, par le moyen de la ſeve qui s'y ſera conſervée, elle quitte le bois facilement, au lieu d'être dure & deſſéchée, telle qu'elle devient lorſque ce ſuc alimentaire lui manque. Le bois en doit auſſi paroître imbu & pénétré, mais médiocrement : car ſi l'on y remarquoit trop d'humidité, elle ne proviendroit, ſans doute, que de ce que ces arbres auroient été trop arroſés en chemin; & alors l'écorce en feroit comme pourri, & le bois au deſſous auroit une couleur livide & noirâtre, à laquelle on ne connoîtroit que trop que c'eſt un arbre mort. On s'en convainc plus aiſément, en coupant ou écorchant un peu de la tige, des branches & des racines.

Après avoir choisi ses orangers & les avoir acheté, il faut prendre les précautions suivantes avant de les planter. S'ils sont sans motte, on lave leur pied avec de l'eau pour en ôter la terre; on taille les racines, en coupant toutes celles qui sont meurtries jusqu'au vif, & rafraîchissant le chevelu; on raccourcit aussi les branches ordinairement à deux ou trois pouces de la tige; on fait tremper ensuite le pied de ces arbres pendant cinq ou six heures, s'il n'est pas suffisamment imbu d'humidité. Pendant ce temps-là on prépare les pots, caisses ou mannequins où on veut les mettre; on les remplit du même terreau dont nous avons déja parlé plus haut, on laisse au milieu un trou proportionné à la profondeur ou à la hauteur des racines, on les étend & on les arrange soigneusement, afin qu'elles prennent, sans être gênées, toute la nourriture qui leur est nécessaire.

Après qu'on les a recouvertes, on les arrose, on place ensuite les pots ou caisses à l'abri du soleil; on les met quelquefois sur couches; & pour-lors il faut avoir soin de les arroser souvent, & couvrir les couches de nattes ou de paillassons pendant les grandes chaleurs & ne les découvrir que pendant la pluie. J'ai pratiqué cette méthode avec succès, mais j'enveloppe la tige, depuis le bas jusqu'aux branches, de mousse, & je lui donne, pour seconde enveloppe, de l'écorce de saule ou de peuplier; par ce moyen j'entretiens toujours ma tige humide, le soleil n'y peut pénétrer & la chaleur souterraine ranime mon pied. Je ne me sert que de mannequins pour les planter. On les laisse ainsi passer l'année, & au mois de mai ou d'octobre, suivant le temps de la plantation, on les tire des pots ou mannequins avec la motte qui s'est formée, & on les met dans d'autres plus grands; si on les

pouvoit planter auſſi-tôt à demeure ; cela n'en ſeroit que mieux, on ne fatigueroit pas tant l'arbre. Quand on plante les orangers, il faut placer leurs pieds le plus haut vers la ſuperficie qu'il ſera poſſible, en ſorte qu'on puiſſe voir le gros de ſes premieres racines.

Si les orangers, qu'on a achetés, ſont emmottés, en cas que cette motte leur ſoit naturelle, il la faut ôter, excepté quelque peu qu'on laiſſe au pied de la tige entre les groſſes racines, & l'on ne coupe qu'un peu de l'extrêmité des racines. On la met auſſi tremper, juſqu'à ce qu'on voie qu'elle en eſt bien imbibée, & on ne l'empote qu'après qu'on l'a bien laiſſé égoutter, & qu'on a retranché de la tête les petites branches qui la rendent trop confuſe & d'une forme déſagréable.

La meilleure terre pour les orangers qui ſont devenus arbres parfaits par les ſoins qu'on s'eſt donné pour les faire reprendre, eſt celle qui eſt compoſée

de terre de champ, de terreau, de crottins de moutons, de fiente de pigeons & de marcs de raiſins : on mêle le tout enſemble, on le crible & on s'en ſert au beſoin.

Quand on encaiſſe les orangers pour la premiere fois en ſortant des mannequins, on a une petite caiſſe d'un pied & demi ou de deux pieds en quarré, ſur pareille hauteur, on peint cette caiſſe en huile en dedans & en dehors, on la garnit de fer autour en équerre, & on a ſoin qu'elle ait un petit volet. On ſe ſert, pour la faire, de bois de marain ou de vieux tonneaux, le fond en doit être ſolide, on met au fond de la pierraille ou du plâtre, enſuite pardeſſus de la terre, telle que celle dont nous avons donné la préparation ; on ſerre & on applati bien cette terre juſqu'à la moitié, ou environ, de la hauteur de la caiſſe ; on poſe enſuite la motte de l'oranger qu'on a dépoté, ou le mannequin même, ſi on l'y avoit mis

d'abord; on a ſoin, ainſi que nous l'avons déja dit, de ne pas trop enfoncer le pied, pour qu'il puiſſe profiter plus aiſément des rayons du ſoleil; & quand le pied déborde la caiſſe, pour-lors on met autour de la caiſſe des hauſſes pour ſoutenir cette terre, en cas d'arroſement, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien affaiſſé.] Il faut mettre l'oranger bien au milieu; quand il eſt fort, on ſe ſert d'une caiſſe de quatre pieds, qui eſt la meſure ordinaire pour les plus grands orangers. Après ce premier encaiſſement, il ne faut plus les rencaiſſer qu'en cas de néceſſité: ſi, par exemple, la caiſſe étoit uſée ou pourrie, ſi l'arbre étoit trop enfoncé, ou s'il avoit trop de racines, enfin ſi la terre étoit uſée, pour-lors, dans les uns & les autres de ces cas, on rencaiſſe l'oranger. On reconnoît que la terre eſt uſée lorſque l'arbre eſt jaune, languiſſant, qu'il ne pouſſe pas.

Il peut cependant arriver que les premieres

premieres années, qu'il a été rencaiſſé; il ne pouſſe pas; mais cela ne doit pas inquiéter, ſur-tout s'il a conſervé ſa belle verdure Quand on rencaiſſe, il faut rafraîchir les racines. Le temps le plus propre pour les rencaiſſemens, eſt le mois de ſeptembre; cependant il y en a qui ne rencaiſſent qu'au printemps. Quelquefois, au lieu de rencaiſſer, quand la terre eſt uſée, on ôte tout autour, avec une houlette, l'ancienne terre pour en ſubſtituer une nouvelle; mais ſouvent cela ne ſuffit pas.

L'oranger ne demande pas d'être arroſé ſouvent, il peut s'en paſſer depuis qu'on le met en ſerre juſqu'au mois d'avril; parce que dans ce mois on ouvre les vitres de la ſerre. Quand il eſt une fois dehors, c'eſt-à-dire, depuis le quinze de mai juſqu'au mois d'août, on l'arroſera quelquefois, ſur-tout pendant les grandes chaleurs: on eſt pourlors obligé de l'arroſer tous les huit jours. On reconnoît qu'il a beſoin d'eau,

lorſque ſes feuilles ſe fanent & ſe plient, ſur-tout quand on s'apperçoit que la terre ſeche, après un léger labour qu'on lui a donné. La bonne eau pour arroſer, eſt celle dans laquelle on aura fait diſſoudre de la lie, des crottins de moutons, de la fiente de pigeons, des excrémens humains & des fonds de tonnes d'huile d'olives; l'eau imprégnée des ſucs de toutes ces ſubſtances, donne une vigueur admirable à l'arbre. Il faut avoir ſoin, quand on arroſe les orangers, de ne pas arroſer le tronc ni ſes environs.

L'oranger, pour avoir une belle forme, doit être dreſſé de façon que ſes branches forment une belle tête de champignon; on fait trois opérations pour y parvenir: la taille, l'ébourgeonnement & le pincement. On taille l'oranger au ſortir de la ſerre, on coupe toutes les branches mortes & les pédoncules des fruits de l'année précédente; quand il n'a pas beaucoup de

force & de vigueur, on rapproche ses branches; quand elles plient, on les releve avec un fil qu'on attache aux branches supérieures, à moins qu'elles ne deviennent inutiles, pour-lors on les coupe; quand l'arbre pousse plus vigoureusement d'un côté que de l'autre, il faut l'égaliser, enfin le dresser en vraie tête de champignon, ne laissant pas plus de branches d'un côté que de l'autre, & ne leur laissant qu'autant de portée que l'arbre a de force.

Quand les branches ne sont pas assez fortes ni assez vigoureuses, il faut les ébourgeonner, afin que la seve qui se porteroit dans les bourgeons, serve à grossir les branches; enfin quand l'arbre n'est pas assez garni, on pince les jeunes branches qui poussent à la premiere seve: par le moyen de ce pincement, au lieu d'une branche, on en a cinq ou six autres. L'oranger fleurit au printemps & en automne; il ne faut laisser de fleurs qu'autant que l'arbre

peut conſerver de fruits, & n'en jamais laiſſer deux enſemble. On prétend que les fleurs qui viennent au bout des branches ſont les meilleures pour donner le fruit ; ce fruit n'eſt mûr qu'environ quinze ou ſeize mois après la fleur, en ſorte qu'il arrive ſouvent qu'on voit ſur le même arbre deux ſortes de fruit & de la fleur.

L'oranger a trois inſectes qui le tourmentent : le premier eſt la fourmi. Pour empêcher cet inſecte de parvenir à ſes branches, il faut environner le tronc de l'arbre de petits vaiſſeaux de terre plein d'eau, il ſe noye ; c'eſt le vrai moyen de le détruire. Le ſecond eſt le perce-oreille : pour l'attraper, il faut mettre, ſur pluſieurs branches de l'oranger, des onglets de mouton, il ſe retire dans cette demeure & on a aiſé pour-lors de le tuer. Le troiſieme eſt la punaiſe, elle ronge l'arbre : il faut en nettoyer l'oranger & les feuilles avec de petites vergettes, ou les écraſer

avec les doigts. Quand ces animaux ont ſi fort infecté l'arbre, qu'ils lui ont enlevé une partie de ſa vigueur, pourlors il faut lui retrancher quelques branches.

L'oranger a encore trois ennemis redoutables : la grêle, le vent du Nord & le froid. La grêle y fait un grand ravage, il faut ôter toutes les feuilles qui en ont été percées & couper toutes les branches qui en ont été attaquées ; & en cas qu'il ne ſe trouve qu'un côté de l'oranger affecté, il faut couper pareillement les branches du côté intact pour conſerver la ſymmétrie. Le ſecond ennemi de l'oranger eſt le vent du Nord, c'eſt pourquoi il faut le placer à l'abri de quelque mur à l'expoſition du Midi. Le froid eſt le plus grand & le plus dangereux de tous les ennemis de l'oranger : pour y obvier, on met cet arbre dans la ſerre le quinze ſeptembre, on l'y laiſſe juſqu'au quinze mai, ayant ſoin de le

labourer & de l'arroser en l'entrant & en le sortant de la serre.

Le suc d'oranges ameres, quoiqu'acide au goût, contient cependant une médiocre quantité de sel acide, dont une partie considérable se change, par le moyen du feu, en un sel alkali urineux; mais ce sel est très-raréfié & entre-mêlé d'un soufre très-subtil: c'est pour cette raison, dit M. Geoffroy, que ce suc, récemment exprimé & gardé pendant quelque temps dans un lieu froid, se fige & se change en une fine gelée ou en un mucilage léger.

Le suc d'oranges douces contient très-peu de sel acide, & il donne peu de sel alkali par la distillation.

L'écorce d'orange donne, suivant l'analyse chymique, beaucoup d'huile essentielle & grossiere, mêlée avec un sel essentiel tartareux & austere. Sa fleur renferme un sel essentiel ammoniacal, un peu austere, uni avec beau-

coup d'huile aromatique, ſoit ſubtile, ſoit groſſiere.

Les fleurs d'orange, à cauſe de leur odeur agréable, ſont fort en uſage parmi nous, ſoit dans les parfums, ſoit dans les aſſaiſonnemens. On tire de ces fleurs, par la diſtillation, une eau très-pénétrante, qui, outre ſa bonne odeur, produit des effets merveilleux dans pluſieurs maladies; on appelle cette eau, *aqua naphæ*. Elle eſt céphalique, ſtomachique, hyſtérique & alexipharmaque; elle fortifie l'eſtomac & chaſſe les vents; elle calme les accès hyſtériques & les mouvemens ſpaſmodiques des hypocondriaques; elle eſt emmenagogue, la doſe eſt d'une ou de deux cueillerées, ſoit ſeule, ſoit dans quelque liqueur appropriée. Matthiole la vante comme un excellent ſudorifique & alexitere, à la doſe de ſix onces, dans les fievres peſtilentielles & d'un mauvais caractere; on l'ordonne auſſi, à la doſe d'une once ou de deux, dans

les potions & les juleps céphaliques, cordiaux, ſtomachiques & hyſtériques. On fait auſſi une conſerve avec les fleurs d'orange, qu'on emploie dans quelques opiates ſtomachiques, à la doſe d'une demi once. Nous allons rapporter ici le procédé pour faire la liqueur qu'on appelle fine orange, & le ratafia d'orange.

Pour faire la fine orange, pilez légérement, dans un mortier de marbre, cinq livres de fleurs d'orange, ſans être épluchées ; ayez ſoin de les faire cueillir par un temps ſerein & un peu avant le lever du ſoleil, elles ſont plus odorantes alors; pilez de même vingt petites oranges vertes de la groſſeur du pouce, même au deſſous : mettez le tout en infuſion dans neuf pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez une pinte d'eau de fleurs d'orange, dont nous donnerons plus bas le procédé, & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere; faites durer l'infuſion pen-

dant un mois au fort ſoleil, diſtillez enſuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce, augmentez-la par degré juſqu'au filet médiocre, entretenez votre feu dans ce degré; en ayant retiré ſix pintes, verſez ce premier produit dans la cucurbite pour cohober, continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il ſera temps d'arrêter la diſtillation. Commencez pour-lors votre compoſition, en faiſant fondre environ cinq livres de ſucre fin dans cinq pintes d'eau de fontaine: mêlez vos eſprits à ce ſirop; quelquefois le mêlange devient laiteux, d'autres fois louche, le plus ſouvent il reſte clair. Dans les premiers cas, clarifiez le mêlange laiteux à la façon ordinaire.

Il y a trois facons de faire le ratafia de fleurs d'orange. La premiere ſe fait en employant les fleurs fraîchement

cueillies. Prenez trois livres de fleurs d'orange, il n'y a que cette partie qui puiſſe vous ſervir; le reſte, quoiqu'aromatique, eſt beaucoup trop âcre & trop amer pour pouvoir être employé, vous le jetterez comme inutile; mettez ces trois livres de feuilles de fleurs d'orange en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, placez votre cruche bien bouchée au ſoleil pendant un mois; après ce temps vous ajouterez une demi-livre de ſucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie, vous reboucherez bien votre cruche, & vous l'expoſerez de nouveau au ſoleil juſqu'à la fin des chaleurs; vous aurez ſoin de la remuer ſouvent, afin que le ſucre ne s'amaſſe point au fond, ce qui l'empêcheroit de fondre. Vers la mi-octobre, ou au commencement de novembre, paſſez votre liqueur par la chauſſe, & elle ſera faite.

La ſeconde façon ſe pratique de la maniere ſuivante: Faites fondre, dans

une pinte & demie d'eau commune, quatre livres & demie de ſucre, faites-le cuire à la forte plume dans une poële à confiture; il ſera à ſon point, quand, après avoir paſſé l'écumoire par la poële & l'avoir ſecouée en l'air, vous verrez le ſucre ſe détacher & voler en forme de plume; ayez ſoin de tenir prêtes trois livres de feuilles de fleurs d'orange bien épluchées. Dès que vous appercevrez votre ſucre à la forte plume, jettez vos fleurs dans la poële, laiſſez-les quelques momens en cet état, pour donner le temps à la fleur de jetter ſon huile; ayez ſoin de remuer ſans ceſſe le mêlange. Quand vous verrez que vos fleurs commencent à riſſoler, retirez la poële du feu; verſez à différentes repriſes une pinte ou deux d'eau-de-vie, pour empêcher le ſucre de ſe cryſtalliſer; verſez-en aſſez pour tenir votre ſirop clair & liquide; alors mettez-le dans une cruche que vous deſtinez à l'infuſion; ajoutez le reſte de

votre eau-de-vie, que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout, & pas davantage. Bouchez bien votre cruche & exposez-la au soleil pendant six semaines, au bout de ce temps, vous passerez votre ratafia par la chausse. Notez qu'il faut que toutes ces opérations se succedent avec toute la promptitude imaginable ; si on les faisoit avec lenteur, on courroit risque d'un côté de laisser carameller ou même de brûler le sucre, & de l'autre de laisser évaporer l'eau-de-vie ; deux inconvéniens auxquels il faut bien prendre garde.

La troisieme façon mérite une attention singuliere. Faites fondre dans une poële trois livres de sucre royal : vous emploierez, pour cette premiere opération, trois chopines d'eau de fontaine. Votre sirop ayant fait trois ou quatre bouillons, jettez-y deux livres de fleurs d'orange épluchées ; laissez-leur faire encore deux bouillons, en les remuant toujours avec l'écumoire ;

retirez pour-lors la poële du feu, verſez votre ſirop & vos fleurs dans un vaſe de terre neuve, à trois pieds, garni de ſon couvercle, & connu, dans l'uſage ordinaire, ſous le nom de buguenotte; ajoutez ſix pintes d'eau-de-vie, couvrez bien votre vaiſſeau, collez même du papier avec de la colle de farine autour du couvercle, pour empêcher l'évaporation des eſprits; placez-la de ſuite au bain-marie pendant huit heures; donnez-vous bien de garde de pouſſer le feu trop fort, ſans quoi vous vous expoſeriez. Après huit heures d'infuſion, laiſſez refroidir les vaiſſeaux juſqu'au lendemain, vous paſſerez pour-lors votre ratafia par la chauſſe.

Pour faire l'eau de fleurs d'orange, qui doit entrer dans la liqueur de fine orange, cueillez, deux heures après le lever du ſoleil & par un temps ſerein, de la fleur d'orange, épluchez-la feuille à feuille, & jettez, comme inutiles, les

étamines & le reſte; empliſſez de ces feuilles, ainſi épluchées, les deux tiers d'une cucurbite de fer blanc, adaptez le chapiteau garni de ſon réfrigérant & à gorge très-baſſe; placez l'alambic, ainſi diſpoſé, dans un bain-marie & diſtillez à très-grand feu; vous ne riſquez rien de le pouſſer avec violence ; le bain-marie eſt ſuffiſant pour empêcher les fleurs de brûler. En vous ſervant de cette méthode, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité ; & ſi vous avez mis neuf livres de fleurs d'orange dans votre alambic, contentez-vous de trois ou quatre pintes d'eau aromatique ; vous pouvez cependant continuer la diſtillation, & réſerver la derniere eau à part, elle a ſon mérite. Pendant l'opération, ayez grand ſoin de changer ſouvent l'eau du réfrigérant & de la tenir le plus fraîchement qu'il ſera poſſible; par ce moyen votre eau ne ſentira point l'empyréume, & la quinteſſence reſtera intimement liée avec ſon phlegme.

Outre ces liqueurs, on fait, avec les fleurs d'orange, des tablettes qui sont agréables au goût, que l'on sert souvent au dessert ; on les confit aussi & on en prépare des pâtes. On appelle huile de néroli celle que l'on retire des fleurs d'orange par la distillation ; la plus parfaite se fait à Rome ; on estime aussi celle de Provence, cependant celle de Paris l'emporte.

On distille pareillement, avec les feuilles vertes d'orange, une eau qu'on estime mieux que celle des fleurs, pour les maladies dont nous avons parlé plus haut ; elle est plus amere, mais moins odorante. M. de Haën prescrit ces feuilles en infusion théiforme pour les convulsions, les spasmes & même l'épilepsie. Je m'en suis servi, avec succès, pour un jeune homme de vingt-deux ans, attaqué de cette maladie ; il en fut guéri, après avoir usé pendant huit mois de cette infusion.

Un verre de vin d'Espagne, avec

un gros de poudre d'écorce d'orange amere, eſt très-eſtimé contre la colique venteuſe, ou celle de l'eſtomac. Un gros d'écorce d'orange ſeche, miſe en poudre & priſe dans quelque liqueur appropriée, appaiſe les tranchées des accouchées. On vante beaucoup l'écorce d'orange amere contre les vers.

On confit les jeunes fruits d'oranger avant leur maturité, comme on fait les noix, les amandes & quelques autres fruits. On prépare de même leur écorce entiere, ou coupée ſuperficiellement par zeſtes. Ces parties ont la même propriété que l'écorce & les zeſtes de citron. L'écorce d'orange, ſeche & en poudre, & ſa ſemence s'emploient auſſi de même. On fait, avec le ſuc de bigarade, l'eau & le ſucre, une liqueur appellée orangeat, ou orangeade, qu'on permet aux fébricitans, & qui agit de même que la limonade; ce jus, à une once, mêlé dans

dans un bouillon ou un verre de vin blanc, pouſſe les ordinaires; il eſt auſſi diurétique. La bigarade & ſon écorce ſeche ſont employées dans les aſſaiſonnemens.

On mange la pulpe d'orange douce ou ſeule ou avec du ſucre; elle éteint la ſoif, elle rafraîchit & excite l'appétit; mais elle nourrit très-peu, excite des diarrhées & des dyſſenteries. Si on mange une orange douce toute entiere avec l'écorce, avant l'accès de la fievre intermittente, & ſur-tout de la fievre tierce, elle arrête ſouvent l'accès & guérit quelquefois de la fievre; ce remede eſt très-efficace contre le ſcorbut, on l'aſſocie avec les autres antiſcorbutiques.

L'huile qui ſe tire des zeſtes & de la peau de l'orange, par le moyen de l'eau & de l'alambic, eſt excellente pour la douceur & la bonté de ſon odeur. L'huile qu'on appelle de petit grain, eſt celle qui ſe fait avec de pe-

tites oranges, qu'on fait tremper cinq ou ſix jours dans de l'eau, & qu'on diſtille avec la même eau dans l'alambic; cette huile eſt d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable; on croit ces ſortes d'huiles bonnes pour faire mourir les vers des enfans : elles ſe font à Graſſe, à Biot à trois lieues de Graſſe, aux Cannettes & à Nice; mais on les falſifie avec l'huile de been ou d'amandes douces.

Les petites oranges, réduites en poudre, entrent dans la compoſition d'une poudre cordiale & univerſelle qu'on eſtime ſouveraine à pluſieurs maladies de chevaux. On regarde encore l'écorce d'orange, réduite en poudre, comme un ſpécifique dans l'iſchurie. Quand on preſcrit cette écorce pulvériſée aux animaux, c'eſt à la doſe d'une demi-once, & ſes feuilles à celle d'une once.

DISSERTATION XXI.

Du Raisin de Renard.

Le raiſin de renard eſt une plante dont la racine eſt menue, longuette, noueuſe & articulée, rampant obliquement, pouſſant d'autres tiges par intervalles. Sa tige eſt ſimple, cylindrique, ſolide, haute de deux palmes, rouge près de la tige; verte vers le haut. Ses feuilles ſont au nombre de quatre vers le ſommet, elles partent comme d'un centre commun, & ſont diſpoſées ſymmétriquement en forme de croix, étroites dans leur principe, larges enſuite, & enfin terminées en pointe, ridées, veinées, entieres à leur bord, luiſantes en deſſous, noirâtres en deſſus. Du milieu de ces feuilles il s'éleve une fleur en croix, compoſée de quatre pétales longs, fort étroits, fort pointus & verdâtres; & huit éta-

mines longues, pointues, vertes, ſurmontées de ſommets le plus ſouvent jaunâtres, quelquefois blanchâtres; & d'un calice formé de quatre feuilles un peu larges, pointues & verdâtres, au milieu duquel eſt un piſtil ou l'embryon du fruit, qui porte un ſtil court. Cet embryon ſe change enſuite en un fruit ou baie molle, preſque ſphérique, de couleur de pourpre foncé, partagée en quatre loges, de l'œil de laquelle s'élevent quatre filets de la même couleur. Ces loges contiennent beaucoup de petites graines oblongues, blanchâtres, de la grôſſeur de celle du pavot ou de l'amaranthe. Toute cette plante a une odeur puante & déſagréable.

Elle ſe nomme : *Herba Paris. Offic. Dod. Pempt. Tour.* 233. *Solanum quadrifolium bacciferum. Pin.* 167. *Uva verſa, uva lupina, uva vulpina. Germ. Solanum tetraphyllon. Adv. Lob. icon.* 267. *Aconitum ſalutiferum. Tab. icon.* 112. *Aconitum pardalianches monococcon. Cord.*

Paris foliis quaternis. Linn. ſpec. plant. 527. Elle croît naturellement dans les bois de Haie du côté de Laxou & de Maréville; on en trouve auſſi dans la forêt de Puvenelle au deſſus de Pont-à-Mouſſon.

Le raiſin de renard contient, ſuivant la diſtillation chymique, un ſel eſſentiel, uni avec un ſel vitriolique ammoniacal & beaucoup d'huile bitumineuſe.

On attribue à cette plante une vertu alexitere, céphalique, réſolutive & anodine; on fait ſécher toute la plante, on la met en poudre & on en donne une demi-cueillerée, c'eſt environ un gros, à jeun pendant vingt-quatre heures. Si on en croit quelques Auteurs, cette poudre ſoulage les maniaques & guérit de la colique. L'herbe & les baies, macérées dans le vinaigre, ſéchées & miſes en poudre, ſont un bon antidote, dont la doſe eſt de deux gros dans un verre de vin. On emploie,

ſuivant Tragus, cette plante pilée en cataplaſme pour adoucir l'inflammation & réſoudre la tumeur du ſcrotum; elle eſt auſſi ſouveraine pour les panaris, & ſon eau diſtillée guérit l'inflammation des yeux.

Ettmuller & Hoffman aſſurent que la poudre des baies de cette plante, à la doſe d'un ſcrupule ou d'un demi-gros, délayée dans de l'eau de tilleul ou dans quelque liqueur céphalique, convient dans l'épilepſie. Camerarius recommande l'application de toute la plante pilée, ſur les bubons & charbons peſtilentiels; même les fruits, pour calmer la douleur des hémorrhoïdes & des crêtes du fondement.

Quand on ſe ſert intérieurement de cette plante, il ne la faut prendre qu'à petite doſe, dans la crainte de ſe procurer le ſommeil pour toujours.

DISSERTATION XXII.

De la Rocambole.

LA rocambole eſt une bulbe diſpoſée, à peu de choſe près, comme l'ail, dont nous avons parlé dans notre Diſſertation IV. de ce volume; elle ſe multiplie de même de ſes tubercules ou gouſſes, qu'on replante au printemps, & qui pouſſent une tige de deux pieds ou environ. Les feuilles qui la précédent, ſont, pour l'ordinaire, au nombre de cinq, figurées comme celles du poireau. Elles enveloppent la tige juſqu'à une certaine hauteur, elles s'en ſéparent enſuite, ſe renverſent vers la terre & exhalent une odeur qui tient un peu de l'ail ordinaire & un peu du poireau. La partie ſupérieure de la tige eſt nue, verte, liſſe; elle ſe replie, fait une ou deux ſpirales, comme les ſerpens, & eſt terminée par une tête en-

veloppée dans une gaîne blanchâtre & allongée en maniere de corne, dont l'extrêmité est en forme de bec, laquelle venant à s'ouvrir, laisse voir des petites bulbes, qu'on nomme, à proprement parler, rocamboles, purpurines dans le commencement, ensuite blanchâtres, parmi lesquelles se trouvent des fleurs semblables à l'ail. La plante, en totalité, a la même odeur que l'ail ordinaire, mais plus forte; ce qui fait qu'on la préfere ; d'ailleurs le fruit qu'elle rapporte fait un second profit qui n'est pas à négliger.

Toutes les gousses qu'on replante ne rapportent pas toujours du fruit, sur-tout lorsqu'elles sont petites; & en ce cas les bulbes qu'elles produisent, viennent beaucoup plus grosses & plus tendres que celles qui fruitent.

On ne multiplie pas seulement cette plante de gousses, mais aussi de graine, qui est la rocambole. Cette rocambole produit, dans la même année, un petit

oignon rond, de la grosseur d'une noisette, qu'on arrache au mois de juillet, & qui, replanté au printemps suivant, donne des têtes plus belles même que celles qui se produisent par la gousse; la maturité de la bulbe, ainsi que de la rocambole, s'annonce à la tige qui se desseche plutôt ou plus tard, suivant la saison où les gousses ont été plantées; & dès-lors il faut les arracher & les laisser encore quinze jours exposées au soleil ou au grand air, après quoi on sépare les bulbes qui ont leur usage particulier, & on lie les têtes en paquet pour s'en servir. Les propriétés de cette plante sont les mêmes que celles de l'ail, mais dans un degré inférieur.

On nomme cette plante, en termes de botanique : *Allium sativum, alterum, allioprasum caulis summo circumvoluto. Pin.* 73. *Allii genus Ophioscordon dictum quibusdam. J. B. t.* 11. *p.* 559. *Scorodo prasum. Clus. hist.* 191.

DISSERTATION XXIII.

Du Satyrion.

Le ſatyrion eſt une plante dont la racine eſt compoſée de bulbes, ordinairement de deux, arrondies en forme de teſticules. Sa tige eſt haute d'environ un demi-pied, herbacée, ronde, droite, cannelée. Ses feuilles ſont alternes : la préſence ou l'abſence des taches ſur ces feuilles ne forment que des variétés ; elles ſont très-entieres, allongées, embraſſant la tige en maniere de gaîne, liſſes, quelquefois marquées de taches d'un rouge brun. Ses fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en épis, anomales, ſoutenues par le germe, ayant quelques ſpathes épars, cinq pétales, dont trois extérieurs & deux intérieurs, réunis en forme de caſque ; un nectar d'une ſeule piece, coloré, attaché au réceptacle entre la diviſion

des pétales, composé d'une levre supérieure, droite, très-courte; d'une inférieure grande, ouverte, large, avec un tube allongé en dessous, en maniere de corne; dans cette espece la levre inférieure est divisée en quatre lobes & crenellée; le tube en forme de corne, est court & obtus; les pétales du dos sont recourbés. Son fruit est une capsule oblongue, uniloculaire, à trois sillons, à trois valvules & s'ouvrant en trois. Ses semences sont nombreuses petites, en forme de sciure de bois.

On nomme cette plante : *Orchis morio mas. Pin. Orchis major tota purpurea maculoso folio. J. B. Testiculus morionis mas. Dod.* 236. *Cynosorchis morio mas. Tab. icon.* 66. *Orchis bulbis indivisis, nectarii labio quadrilobo crenulato : cornu obtuso, petalis dorsalibus reflexis. Linn. spec. plant.* 1333. Cette plante croît dans les bois, dans les prés, aux lieux élevés, notamment sur la côte Ste. Génevieve vers la Trinité, & sur le chemin qui

conduit de Bayon au village de Chamagne à une lieue de Charmes.

Il y a en Lorraine une infinité d'efpeces de fatyrion ou d'orchis, dont nous avons donné la lifte dans notre *Tournefortius Lotharingiæ.* Voyez cet ouvrage depuis le n°. 733. jufqu'au n°. 750.

On ne fe fert en médecine que des racines de cette plante: il faut les choifir groffes, bien nourries, fermes, fucculentes, d'un goût doux & vifqueux, tirées de terre au printemps avant qu'elles aient pouffé leurs tiges; il faut rejetter la bulbe flafque; l'autre eft un excellent aphrodifiaque. On fait fécher ces bulbes, on les réduit en poudre, on en donne un demi-gros dans un verre de bon vin pour augmenter la femence, fortifier les parties de la génération, & même pour aider à la conception. On tient dans les boutiques une conferve de fatyrion, qu'on croit propre à exciter l'amour. Cette

plante a-t-elle bien réellement cette propriété ? C'eſt encore un problême. La reſſemblance de ces racines aux teſticules, lui a fait donner cette vertu, peut-être trop légérement.

M. Geoffroy ayant reconnu que le ſalep étoit une eſpece d'orchis, dont les Turcs faiſoient uſage pour réparer leurs forces épuiſées, eſſaya de préparer des bulbes de ſatyrion de notre pays pour en faire uſage, il s'y prit ainſi : Il enleva la peau des bulbes d'orchis bien nourries, il les jetta dans de l'eau froide, enſuite il les fit cuire dans de la nouvelle eau & les fit égoutter, puis il les enfila en maniere de chapelet, par un temps ſec & chaud; elles devinrent aſſez dures & ſemblables au ſalep.

M. Geoffroy a obſervé que le ſatyrion, ainſi préparé, étoit un remede très-adouciſſant, réprimant l'âcreté de la lymphe & convenable dans la phthiſie & dans les dyſſenteries bilieuſes.

Pour uſer de ce remede, on réduit ces bulbes ſeches en poudre, auſſi fines que l'on peut, on en humecte peu à peu vingt-quatre grains dans de l'eau bouillante : la poudre s'y fond entiérement, & forme un mucilage qu'on peut étendre par ébullition dans une livre & demie d'eau : on adoucira cette boiſſon par du ſucre & quelques légers aromates. On délaie auſſi cette poudre dans du lait, pour les perſonnes affectées de la poitrine. On prépare de même le ſalep, qui n'eſt rien autre que le ſatyrion de Turquie.

M. Geoffroy dit auſſi que ſi l'on évapore, ſur des aſſiettes de fayence, l'eau dans laquelle on a fait cuire les racines de ſatyrion, il y reſte un extrait viſqueux, dont l'odeur mêlangée eſt la même que celle d'une prairie en fleurs.

Lorſqu'on emploie le ſatyrion comme aphrodiſiaque, on lui aſſocie quelques ſtimulans qui concourent aux

mêmes effets : tels que les trochiſques de vipere, la ſemence de roquette, le ſcinc marin & l'eſſence d'ambre.

Une belle ſuite d'orchis, ou ſatyrion, mérite une place diſtinguée dans les jardins des curieux ; il y en a une eſpece dont la fleur reſſemble à une abeille.

Le Sr. Chevreuſe, Botaniſte Lorrain, a préparé le ſatyrion ſuivant la méthode de M. Geoffroy, & en a vendu à pluſieurs Apoticaires pour du véritable ſalep de Perſe.

DISSERTATION XXIV.

Du Thlaspi.

LE thlaſpi eſt une plante dont la racine eſt aſſez groſſe, népiforme, blanche. Ses tiges ſont d'un pied de haut, rameuſes, liſſes. Ses feuilles ſont en forme de fleche, dentées, blanchâtres, pétiolées; celles de la tige ſont ſeſſiles, quelquefois amplexicaules. Ses fleurs ſont au ſommet, raſſemblées en petit bouquet, preſque en ombelles & ſoutenues par de longs pédicules; elles ſont cruciformes, ayant les pétales ovales, deux fois plus longs que le calice qui eſt découpé en quatre folioles ovales, concaves, qui tombent avant la formation du fruit. Ce fruit eſt une petite ſilique obronde, entourée d'un rebord aigu, rétrecie par le bas, biloculaire, diviſée par une cloiſon lancéolée, s'ouvrant à deux battans naviculaires,

viculaires, renfermant quelques ſemences applaties.

Cette plante ſe nomme : *Thlaſpi vaccariæ incano folio majus. Pin.* 106. *Thlaſpi vulgatiùs. J. B. t.* 11. *p.* 921. *Thlaſpi alterum. Dod.* 712. *Thlaſpi ſiliculis ſubrotundis, foliis ſubſagittatis, dentatis, incanis. Linn. hort. Cliff.* 330. On en voit beaucoup au deſſus des vignes de Ludres dans les terres incultes.

On en trouve encore en Lorraine de quatre eſpeces. La premiere eſt le thlaſpi à odeur d'ail : *Thlaſpi allium redolens. T.* 212. Il eſt commun dans les taillis des bois de Haie.

La ſeconde eſt le thlaſpi de Crête : *Thlaſpi umbellatum Creticum, flore albo odoro, minus. Tourn.* 213. Il croît naturellement dans les rochers & les carrieres de Pagney-la-blanche-Côte, à deux lieues de Void-ſur-Meuſe.

La troiſieme eſt le thlaſpi champêtre : *Thlaſpi arvenſe ſiliquis latis. Tourn.* 212.

La quatrieme eſt connue ſous le nom

de *Thlaſpi arvenſe perfoliatum majus*, *Tourn.* 212.

Cette plante n'eſt pas d'un grand uſage, on emploie ſeulement ſa ſemence dans la thériaque. Cette ſemence eſt âcre, & a à-peu-près les mêmes vertus que la moutarde; on peut la regarder comme ſalivante.

DISSERTATION XXV.

De la Toute-Seine.

LA toute-ſeine eſt une eſpece de ſous-arbriſſeau dont la racine eſt groſſe, ligneuſe, rougeâtre, avec de longues fibres. Sa tige eſt haute de deux ou trois pieds, rougeâtre, à deux angles, ligneuſe, liſſe. Ses feuilles ſont opposées, grandes, ovoïdes, plus longues que leur pétiole, d'une odeur vineuſe. Sa fleur eſt roſacée, ayant cinq pétales jaunes aſſez petits, ovoïdes, allongés, étendus, le calice découpé en cinq & trois piſtils. Son péricarpe eſt moû & coloré en forme de baie, contenant des ſemences petites, brunes, oblongues, fixées ſur trois placenta.

On nomme cette plante : *Androſæmum maximum fruteſcens. Tourn.* 251. *Hypericum androſæmum. Linn.* Elle croît dans les bois ; on la cultive dans les

jardins. La toute-ſeine eſt apéritive ; propre contre la pierre, priſe intérieurement. Suivant Lémery, elle eſt auſſi vulnéraire, réſolutive, vermifuge, propre à réſiſter au venin & à la rage. Quant à nous, nous penſons qu'elle a en tout les mêmes propriétés que le mille-pertuis. *Voyez Tom. XV.*

DISSERTATION XXVI.

Des Plantes Cordiales & Alexiteres rapportées dans d'autres Familles.

OUtre les plantes cordiales & alexiteres, dont nous avons parlé, il y en a encore plusieurs qui sont rapportées dans nos autres familles ; elles sont :

1°. L'Alysson. Cette plante guérit les morsures venimeuses. *Voyez T. VI. Dissert.* 4.

2°. L'Angélique. On attribue à l'angélique une vertu stomachique, cordiale, alexipharmaque : on prétend qu'elle est très-bonne dans les fievres malignes, les poisons & même la peste. *Voyez T. VII. Dissert.* 3.

3°. L'Artichaut. On lui attribue une vertu cordiale. *Voyez Tom. VI. Dissert.* 14.

4°. La Bardane. Sa racine en tisane

eſt très-bonne dans les fievres malignes & la petite vérole. *Voyez T. VI. Diſſert.* 8.

5°. La Bourache, la Bugloſſe, la violette, le Soucy & la roſe paſſent pour les cinq fleurs cordiales.

6°. Le Chardon-bénit. On attribue à cette plante une vertu alexitere. *Voyez T. VII. Diſſert. VI.*

7°. Le Galega. On recommande l'uſage du galega dans les maladies peſtilentielles, comme alexitere ; on l'emploie dans les apozemes. *Voyez T. VII. Diſſert.* 9.

8°. Le Genievre. Les baies de cét arbuſte ſont alexiteres. *Voyez Tom. VII. Diſſert.* 10.

9°. L'Impératoire. On met cette plante au nombre des alexipharmaques. *Voyez T. VII. Diſſert.* 11.

10°. La Méliſſe. Son eau diſtillée eſt cordiale. *Voyez T. V. Diſſert.* 17.

11°. Le Mors du diable. La racine de cette plante eſt, ſuivant Cæſalpin, un

excellent antidote contre toute ſorte de venins. *Voyez T. VII. Diſſert.* 12.

12°. L'Oignon. Dans la derniere peſte de Marſeille on s'eſt ſervi de l'oignon avec ſuccès. *Voyez T. VI. Diſſert.* 32.

13°. Le Peſcher. La liqueur faite avec ſes noyaux eſt cordiale & ſtomachique. *Voyez T. II. Diſſert.* 21.

14°. Les plantes hyſtériques; la plûpart telles que les racines d'acorus, les feuilles de rhue, les racines de meum, de valériane, d'ariſtoloche, ſont cordiales. *Voyez Tom. V.*

15°. La Scabieuſe. Son-ſuc eſt alexitere. *Voyez T. VII. Diſſert.* 18.

16°. Le Scordium. Il eſt placé parmi les médicamens alexiteres. *Voyez T. VII. Diſſert.* 19.

17°. La Scorſonnere. On l'emploie dans les potions alexiteres. *Voyez Tom. VII. Diſſert.* 20.

18°. La Tormentille & la Biſtorte, elles entrent, avec les racines d'angélique & d'impératoire, dans la plûpart des élec-

tuaires cordiaux. *Voyez T. XVI. Dissert.* 14. & 52.

19°. La Vigne. Le vin est cordial. *Voyez T. III. Dissert.* 27.

Fin du huitieme Volume.

LISTE DES PERSONNES

Qui ont contribué aux frais des Planches depuis l'impression du septieme Volume.

MR. LE CAMUS, *Docteur Régent de la Faculté de Médecine de Paris, Aggrégé au College Royal des Médecins de Nancy.*

M. DE LA VOISIER, *de l'Académie Royale des Sciences de Paris.*

M. BONAMI, *Docteur Régent de la Faculté de Nantes.*

M. LOUIS, *Secretaire de l'Académie Royale de Chirurgie.* C'est pour la seconde fois que ces deux illustres Mecenes ont contribué aux Planches de cet Ouvrage.

Melle. FRANÇOIS, *Graveuse.*

M. BELLANGER, *Avocat-Général à la Cour des Aides, à Paris.*

FIN.

TABLE
DES DISSERTATIONS
Contenues dans ce Volume.

Fin de la Table du huitieme Volume.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, le huitieme Volume du manuscrit du *Traité historique des Plantes qui croissent dans la Lorraine & les Trois-Evêchés, &c.* par M. BUC'HOZ, Médecin Naturaliste, &c. je pense que ce nouveau Volume est digne de l'impression comme les précédens. A Paris ce 20 Août 1768.

MACQUER.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres, nos Justiciers qu'il appartiendra : Salut, notre amé le Sr. BUC'HOZ, Docteur en Médecine, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au public : *Un Traité historique des Plantes usuelles des Duchés de Lorraine & de Bar, & des Trois-Evêchés*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privileges pour ce nécessaires. A ces causes, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par-tout notre Royaume pendant le temps de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere

dans aucun lieu de notre obéissance : comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque pretexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par ecrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & interêts, à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le régistre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit ouvrage sera faite dans notre royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de décheance du present Privilege; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit ouvrage, sera remis dans le meme etat où l'approbation y aura eté donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & feal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le sieur DE MAUPEOU : le tout à peine de nullité des Presentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Pré-

ſentes qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers, Secretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'execution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de haro, charte normande & lettres à ce contraires; Car tel eſt notre plaiſir. Donné à Compiégne le dix-ſeptieme jour du mois d'août l'an de grace mil ſept cent ſoixante-huit, & de notre regne le cinquante-troiſieme.

Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Régiſtré ſur le Régiſtre XVII. *de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris.*, N°. 106. Fol. 503, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris le* 26 *Août* 1768.

BRIASSON, *Syndic.*

A NANCY,
De l'Imprimerie de CL. SIG. LAMORT, près des RR. PP. Dominicains.